

TERRES CATALANES

Pyrénées Roussillon Méditerranée

TAPAS !

55 spécialités et fiches recettes
des plus simples aux plus cuisinées

ENQUÊTE

d'où viennent les tapas ?

BARCELONE

les vraies bonnes adresses

SAVOIR-FAIRE

la charcuterie de terroir

ACCORDS VINS-TAPAS

8 cuvées de choix



L'ÉTÉ EN PYRÉNÉES-ORIENTALES : UNE SAISON DE PLAISIRS

en partenariat avec le Conseil Général des Pyrénées-Orientales et son Comité Départemental du Tourisme



© Ce document est la propriété de Teures Catalanes. Tous droits réservés.

Cuisez, Sobraques s'occupe du reste...

Parce que tous vos repas méritent d'être inoubliables, offrez-leur la cuisine SOBRAQUES, plus de 3 000 références à choisir entre les produits frais, les surgelés, les glaces et les produits laitiers.

*Avec Sobraques, se faire du bien
n'a jamais été si savoureux...*

LES CHUTES DE VICTORIA

Victoria Robinson est exotique. Son look “so british” et sa fantaisie de *Sorcière bien-aimée* tranchent dans le paysage local. C’est pourtant elle, cette étrangère élevée aux confins du royaume britannique, qui est la gardienne du Temple Tápa. Elle qui nous fait redécouvrir le goût authentique des tapas traditionnelles “made in Andalousie”.

Que ceux qui prétendent faire des tapas dans le département aillent faire un tour à *La Cuisine de Victoria*. A Collioure, elle et son compagnon Swan – qui n’a, lui, d’anglo-saxon que le prénom : il est authentiquement nîmois, qui plus est ancien torero professionnel – pratiquent une cuisine inspirée de leurs nombreux périples en Espagne. C’est là, à la source, qu’ils puisent régulièrement. Goûtent, comparent, s’enthousiasment, recréent parfois la recette à partir de leurs souvenirs.

Les tapas de Victoria sont élaborées, mitonnées. Loin du banal amuse-gueule servi sur nos guéridons méridionaux. C’est pourquoi, dans ce numéro, nous présentons ses recettes en deux parties : les tapas simples et rapides, que l’on peut

presque improviser. Et celles qui demandent du temps de préparation et de cuisson. La queue de taureau ou le potage gitan : goûtez-les, vous comprendrez que c’est de la cuisine. Autrement dit, du travail.

Rassurez-vous. Ces tapas sont faciles à faire. Ce qui change, c’est le temps qu’on veut bien y consacrer. La liste des ingrédients est courte et usuelle. Le tour de main sans mystère.

Avec à la clé, comme dans toute bonne histoire, la chute. Les chutes de Victoria se lisent comme des aphorismes. Livrent la clé d’une ambiance, une suggestion d’accord avec un lieu ou une musique. Anecdote et très personnel.

Certains vont “zapper” ces épilogues épicuriens, d’autres s’y arrêter en souriant. Car avant tout, c’est cliché de le dire mais oui, les tapas représentent un certain art de vivre. Il faut s’asseoir à une terrasse de café espagnole pour le ressentir. Changer de rythme et d’heures, réapprendre la lenteur, picorer l’instant en même temps que des calamars à l’encre. Manger des tapas donne envie d’exotisme. Alors, mettons-nous en vacances...

Mas de la Garrigue
2, avenue Alfred Sauvy - 66605 Rivesaltes
04 68 64 88 88 ou 06 82 82 14 12
www.terres-catalanes.com
terres.catalanes@indpendant.com

Cogérants :
Joël CANIS
Alain PLOMBAT

Directeur de publication
Alain PLOMBAT

Rédactrice en chef :
Catherine BETTI

Comité de rédaction :
Christian BACHELIER, Catherine BETTI,
Josianne CABANAS

Ont participé à ce numéro :
Josianne CABANAS, Joël METTAY,
Sylvie TONNAIRE,
Photos : C. CASANOVAS, Jean-Marie
GOYHENEX, Noël HAUTEMANIERE,
Emmanuel LAYANI, Paul PALAU.
Affiches anciennes : Jean-Louis GERMAIN
Recettes : Victoria ROBINSON, La Cuisine
Stylisme : Valerie CREAMER, La Plage Rouge

Réalisation maquette :
Atelier PAO - Midi Libre/Magazine
Chef de publicités : Philippe KLEIN
06 88 47 46 56 • 04 68 64 88 72
Impression : IMPRIMERIE DU MAS
Mas Guérido, 66330 Cabestany
(Printed in France/ Imprimé en France)

Service des ventes : 04 68 64 87 83
Diffusion en Belgique : Tondeur Diffusion,
av. Van Kalcken, 9, 1070 Bruxelles.

Abonnements : 04 3000 6000
France : 1 an 4 numéros 25 €,
2 ans 8 numéros 45 €,
Etranger : 1 an 4 numéros 33 €,
2 ans 8 numéros 61 €,
Règlement par chèque bancaire en €,
par mandat postal ou eurochèque
libellé en euros à l'ordre de Terres Catalanes.

Terres Catalanes est un trimestriel édité par la SARL Terres
Catalanes au capital de 9 945 €. Siège social : Mas de la
Garrigue, 2, av. Alfred Sauvy, 66605 Rivesaltes. Principal
associé : Editions Périodiques du Midi. RCS Perpignan : B 419
662 507. La rédaction décline toute responsabilité concernant
les documents, textes et photos non commandés. La reproduction
même partielle, des articles et illustrations parus dans
Terres Catalanes est interdite.

Commission paritaire :
1212 K 82648
ISSN : 1246 - 8924
Dépôt légal :
n° 56 - JUIN 2009

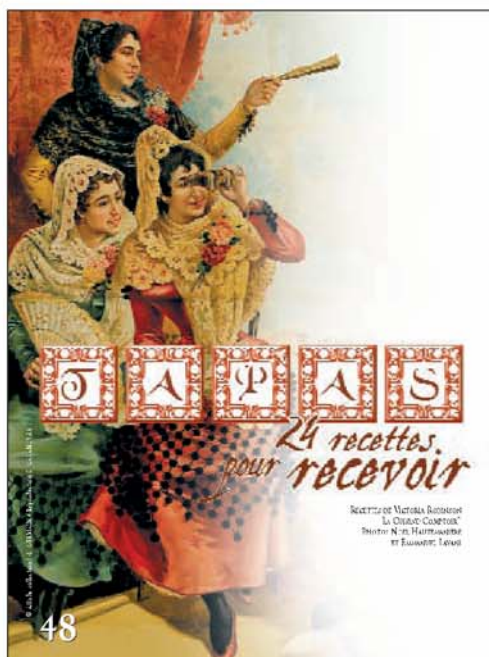
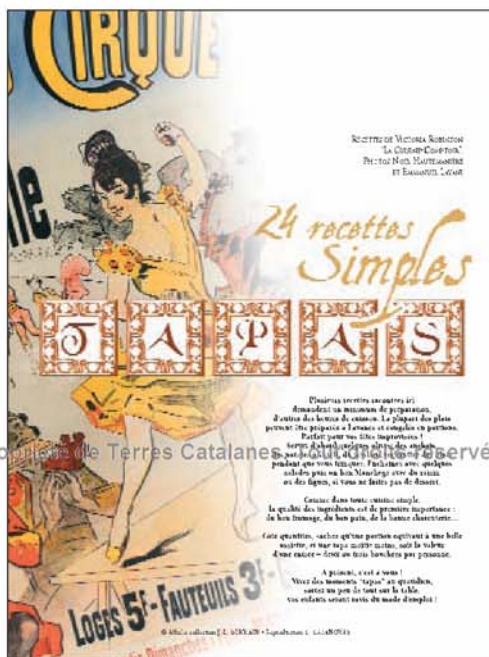


En couverture : Tapas improvisées
sur les hauteurs de Collioure.
Photo Emanuel LAYANI
Stylisme Maison Quinta et La Plage Rouge

N° 56 - JUIN 2009

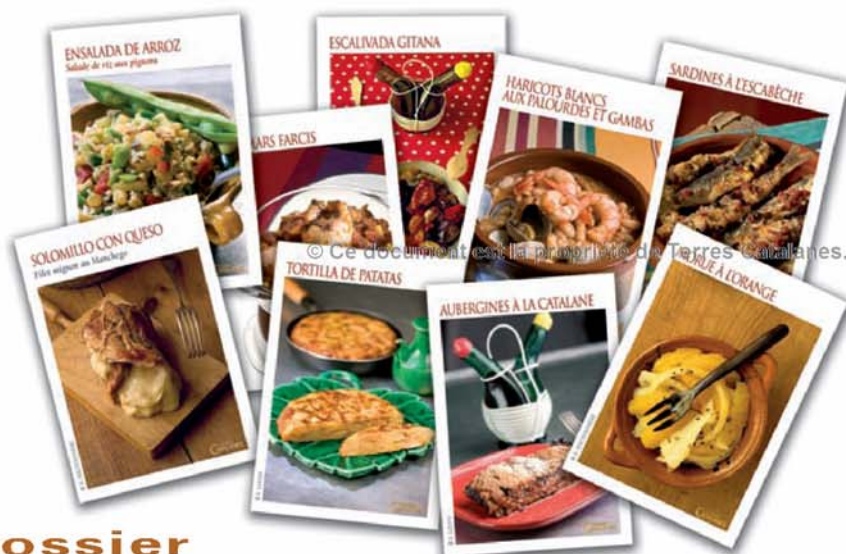
SOM

LE MAGAZINE DE CONNAISSANCE



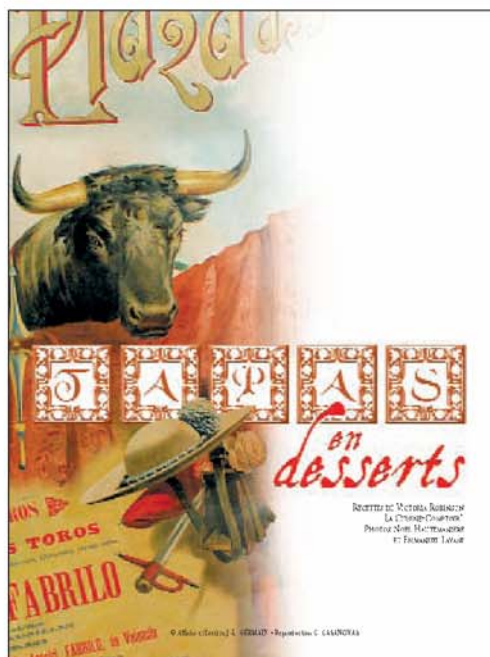
MAIRE

DES PYRÉNÉES - ROUSSILLON MÉDITERRANÉE



Dossier

55 RECETTES DE TAPAS



Enquête

LA VÉRITÉ SUR LES TAPAS

P. 8

Reportage

LES CAPRICES DE BARCELONE

P. 14

Savoir-faire

CHARCUTERIE : LE MUST DES TAPAS

P. 18

Vingt/vins

8 CUVÉES DE CHOIX

P. 77

Agenda

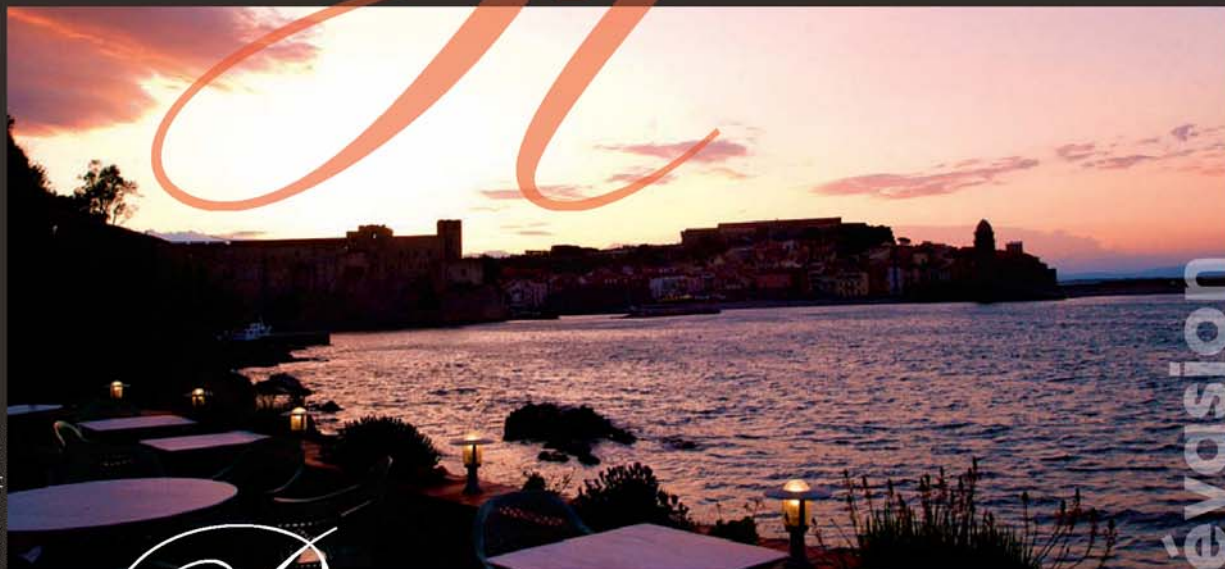
EXPOS, FESTIVALS, LIVRES

P. 104

TERRES CATALANES
PARTENAIRE
DES ÉVÉNEMENTS DE L'ÉTÉ
AVEC LE CONSEIL GÉNÉRAL
ET SON COMITÉ
DÉPARTEMENTAL
DU TOURISME P. 87

Hotel *****

Photos Philippe Klein



évasion



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Restaurant La Balette *Une nouvelle étoile dans la Baie de Collioure*



douceur



étoilé

Un chef étoilé

Frédéric Bacquié, chef étoilé du restaurant La Balette, membre des Toques Blanches du Roussillon a fait des produits de la mer sa spécialité. Tout en gardant des préceptes "comme les trois textures dans l'assiette". Un triptyque "produit, sauce, garniture", à sa façon et qui lui vaut désormais cette reconnaissance nationale.



Relais des 3 Mas



3 hôtels à Collioure

Relais des 3 Mas****



L'Arapède***



La Frégate***



Hôtel Relais des 3 Mas, restaurant La Balette : route de Port Vendres - 04 68 82 05 07 - www.relaisdestroismas.com
 Hôtel L'Arapède, restaurant La Farigole : route de Port Vendres - 04 68 98 09 59 - www.arapede.com
 Hôtel-restaurant La Frégate : 24, bd Camille Pelletan - 04 68 82 06 05 - www.fregate-collioure.com



Associées à un art de vivre convivial, les tapas connaissent un succès grandissant. Elles permettent de varier les plaisirs de la dégustation, pour un budget théoriquement modéré.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

LA VÉRITÉ SUR LES TAPAS

DEVANT LE SUCCÈS PHÉNOMÉNAL DES TAPAS, IL EST PARFOIS DIFFICILE DE DISTINGUER LES TAPAS QUI PEUVENT ÊTRE FIÈRES DE LEUR PEDIGREE ET LES PRODUITS MARKETING. RETOUR AUX ORIGINES, POUR MIEUX COMPRENDRE CET ART DE LA TABLE CONVIVIALE.

PHOTOS NOËL HAUTEMANIÈRE

Il va falloir supprimer de la langue française l'expression « *auberge espagnole* », qui traduit encore la condescendance de nos auteurs envers le pays voisin. Si l'on a tendance aujourd'hui à l'employer un peu à toutes les sauces, son sens exact défini par Le Robert est précis : « *lieu où l'on ne trouve que ce qu'on a apporté* »... au grand désespoir des voyageurs français qui allaient autrefois explorer, à leurs risques et périls, une Espagne sous-développée.

Aujourd'hui, les auberges espagnoles sont devenues des modèles qui s'exportent dans le monde entier et en particulier en France, où une de leurs spécialités, celle des "tapas", connaît un succès grandissant. Les tapas sont liées à un art de vivre qui accorde une place impor-

tante à la convivialité : les Espagnols éprouvent encore le besoin, surtout avant et après le travail, de se retrouver devant un verre accompagné de nourritures servies en petites quantités et faciles à grignoter. On est toujours surpris de voir subsister au-delà des Pyrénées ces minuscules bars, pas plus larges qu'un couloir, où les clients consomment debout en devisant avec animation, tout en détaillant du regard les tapas exposées dans la vitrine du comptoir. Ne pas s'asseoir évite de s'attarder et permet de faire son choix tout en mangeant ; on ne commande pas toutes les tapas à la fois afin de les déguster au fur et à mesure, en variant les plaisirs pour un prix modéré.

► p. 12

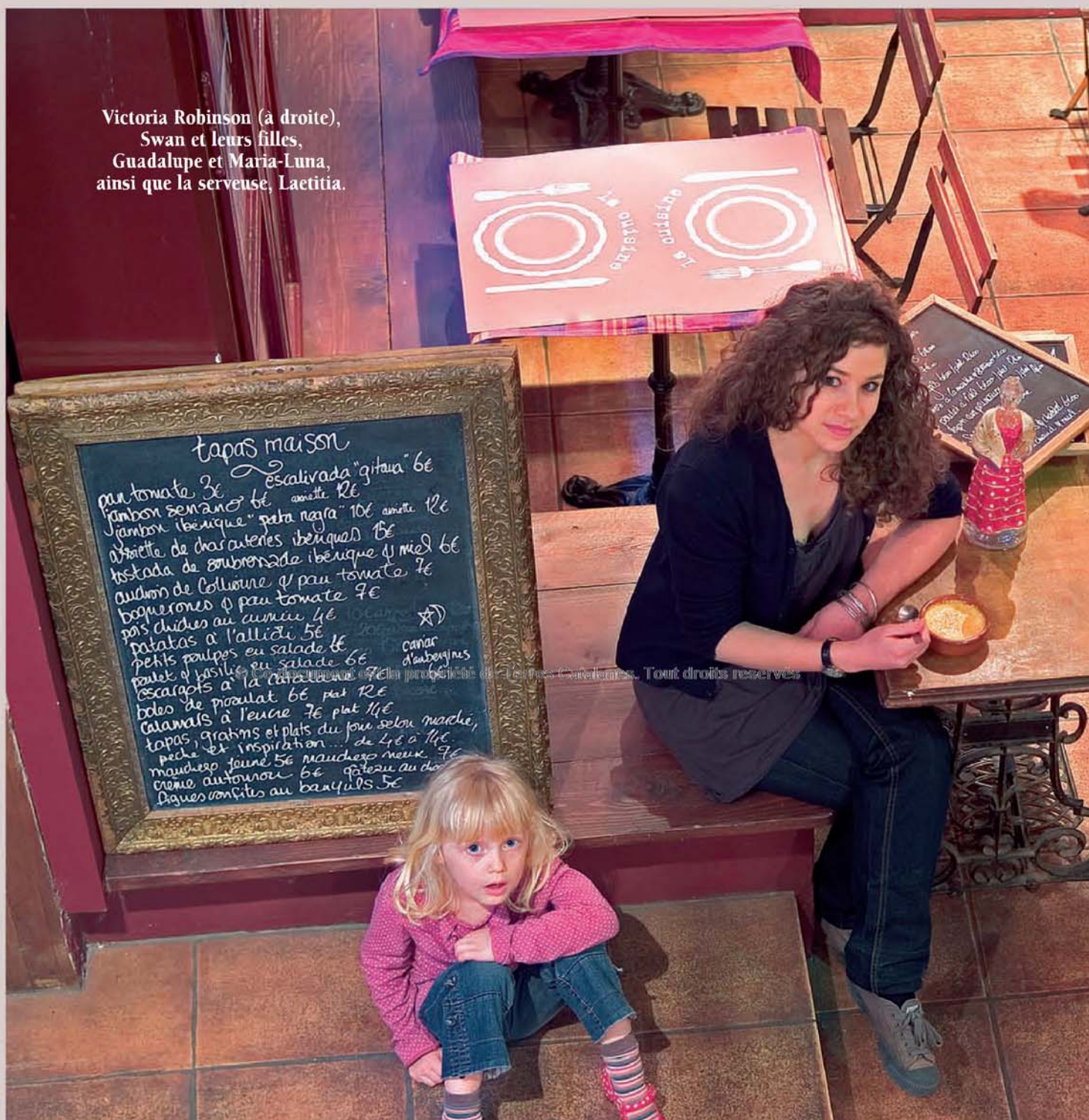
COMIDAS Y BEBIDAS

Dans ses deux enseignes
de Collioure,
Victoria Robinson
propose une carte
directement inspirée
des tapas andalouses.

© Ce document est la propriété de Terras Catalanes. Tout droits réservés



Victoria Robinson (à droite),
Swan et leurs filles,
Guadalupe et Maria-Luna,
ainsi que la serveuse, Laetitia.



On reconnaît Victoria de loin grâce à son véhicule frappé d'un logo, "La Cuisine - artisan traiteur", qui se détache sur la carrosserie blanche. Cette Britannique, qui parle le français avec l'accent d'ici, arbore ainsi des armoiries sur son fourgon, comme la famille royale des Windsor sur ses carrosses, mais au lieu de léopards et d'objets glorieux, elle a choisi un anchois sur une assiette flanquée d'une fourchette et d'un couteau. Honni soit qui mal y pense et vive

l'anchois ne peut à Collioure ! le célèbre petit port de la Côte Vermeille que Victoria a sa cuisine principale et "La Cuisine-Comptoir". La cuisine pour Victoria est une affaire de famille qui a commencé au bord de la mer, aux confins de l'Angleterre et de l'Ecosse : « Mes grands-parents avaient un magasin d'électroménager et dans l'arrière-cuisine, ma grand-mère

préparait la nourriture pour la famille, les employés et les amis ». C'est là qu'elle fait ses premières armes. Forte de cette expérience précoce, elle décide de financer ses études aux Beaux-arts en travaillant dans des restaurants, comme à Lyon. En 1994, grâce à une bourse Erasmus, elle s'inscrit à Séville : « Là-bas, il n'y avait pas de travail mais j'ai partagé la vie des étudiants andalous qui m'ont appris comment, avec de petits moyens, on pouvait bien se nourrir, en



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

Victoria ROBINSON - LA CUISINE & LA CUISINE-COMPTOIR « GOÛTER À TOUT SANS SE RUINER »

particulier avec la formule des tapas ». En 1996, elle trouve un travail à Port-Vendres où elle a « un coup de foudre pour la cuisine catalane ». Victoria a de la suite dans les idées et part ensuite faire un 3^e cycle à Montpellier : « En 2000, c'est à Nîmes que j'ai trouvé un restaurant, le Tango, où j'ai pu faire la cuisine de mon choix, avec des entrées sous forme de tapas ». Mais elle n'a jamais abandonné l'idée de revenir sur la Côte Vermeille et finit par trouver un local à Collioure :

« Comme il n'était pas bien grand, il était plus facile de proposer des portions de petite taille et des plats à emporter ». Pour elle, les tapas véhiculent l'idée de « portion dont on peut doser la quantité, ce qui permet de goûter à plein de choses différentes sans se ruiner ». Dans les villes qui comptent plusieurs établissements à tapas, elle se livre à des comparaisons : « Pour ma recette de queue de taureau, nous sommes allés à Madrid – dont c'est une spécialité. Après l'avoir goûtée dans une douzaine

d'endroits différents, j'ai retenu celle que j'ai trouvée la meilleure ».

Devant la déferlante tapas, Victoria tient à sauvegarder la formule d'origine et pour elle « un peu de tout dans une grande assiette, ce ne sont plus des tapas ».

• La Cuisine-Comptoir, 2, rue Colbert à Collioure, tél. 04 68 81 14 40.

• Tapas à emporter ou à domicile : La Cuisine, 4, rue de la Tour à Collioure, tél. 04 68 82 21 17.

DE MULTIPLES VERSIONS DES ORIGINES

Il est difficile de savoir où et quand la formule a été inventée car il existe de multiples versions dans les composantes très diverses de "l'Espagne des autonomies". La plus ancienne remonte au roi de Castille Alfonso X el Sabio (le Sage : 1221-1284), affecté par une maladie d'estomac, qui ne pouvait boire et manger qu'en petite quantité. On lui servait donc tout le long de la journée des portions réduites de nourriture, accompagnées d'un verre de vin. À partir de cette expérience personnelle, le roi aurait exigé que cette pratique soit généralisée pour éviter que ses sujets n'ingèrent de l'alcool sans nourriture.

La version andalouse est plus tardive. Elle affirme que ce sont les aubergistes de la grande région du Sud qui avaient pris l'habitude de couvrir les verres de vin avec une tranche de pain ou une rondelle de chorizo pour éviter que les insectes n'y pénétrèrent. Le mot "tapa" signifie "couvercle" en castillan, aussi bien qu'en catalan d'ailleurs, et la traduction par "amuse-gueule" est un peu courte.

Par ailleurs, les Basques, à la personnalité très affirmée, possèdent avec San Sebastian (Donostia, en basque) un des hauts lieux mondiaux des tapas. On parle là-bas de "pintxos" (pinchos), un nom formé sur le verbe pinchar, qui signifie piquer. Avec un cure-dents, bien entendu : cet objet, le "palillo" en espagnol, permet de porter la nourriture à la bouche sans se salir les mains et d'embrocher ensemble plusieurs éléments. Si les Basques sont aussi des virtuoses de la plancha, à l'autre extrémité des Pyrénées, les Catalans ne sont pas en reste et revendiquent un apport majeur : la mise au point du "pa amb tomàquet" – en castillan "pan con tomate".

**Une variante des tapas,
d'origine basque : les pintxos,
qui déclinent des spécialités locales
piquées sur un morceau de pain.**



Les Catalans se distinguent aussi par la variété de leurs omelettes, dont le nom, "truita" (prononcé "trouyte"), est un faux ami, car il désigne aussi le poisson. Pour les francophones, l'univers des tapas est donc une occasion de se familiariser avec les langues ibériques et d'abord avec l'accent tonique, placé sur la dernière syllabe, alors que les langues romanes accentuent généralement l'avant-dernière. Ainsi, on prononce une tãpa et non une tapà et on ne fait entendre le "s" qu'au pluriel. Une règle valable pour "gamba", victime des mêmes avatars. Quant aux noms des innombrables spécialités, ils sont un casse-tête pour les restaurateurs espagnols voulant traduire leur carte pour

leurs clients étrangers. Sans compter qu'en Catalogne, les cartes comportent généralement une version catalane. Il est bon de savoir que les boulettes de viande hachée sont des "mandonguilles" en catalan et des "albóndigas" en castillan. Dans cette langue, le chipiron est un calamar et la tortilla une omelette. Les tapas peuvent être servies dans des platillos (petites assiettes) ou des cazuelitas (cassolettes) qui gardent la chaleur. Mais la grande originalité des tapas, c'est qu'à côté des grands classiques, personne ne peut prétendre détenir la vérité. Elles permettent ainsi à ceux qui pratiquent la cuisine à tous les niveaux d'exercer leur créativité avec des risques limités et sans modération. □

Camille OTÉRO - LE FRANCE

« UNE CUISINE DU MOMENT »

Camille Otero est l'un des personnages les plus connus de Perpignan, où il exerce depuis plus de trente ans, avec une remarquable urbanité, ses talents dans la restauration. Il a exploré avec succès la plupart des formules, de la pizzeria des débuts aux grands établissements d'aujourd'hui, le France et le Café Vienne, en passant par le Mas Vermeil de la grande époque. Il possède une solide expérience d'un métier où il n'est pas facile de durer et propose des tapas à la carte du France.

► Depuis quand avez-vous mis les tapas sur votre carte ?

Je suis passé aux actes voici deux ans en constatant que les Perpignanais appréciaient cette formule quand ils allaient en Espagne. J'ai donc pensé qu'elle pourrait aussi marcher ici, ce qui est le cas. Les clients sont curieux et aiment goûter à tout.

► Quelle est la recette d'une bonne tapa ?

À la base, il y a la qualité des produits. Par exemple, le jambon ibérique compte de nombreuses variétés et le jabugo n'est pas le serrano. De plus, il faut savoir le tailler dans le bon sens, sinon il n'a pas le goût recherché. Il y a aussi gamba et gamba, comme il n'y a pas un arrivage de couteaux tous les jours. Quelque chose d'aussi simple que le pain-tomate demande un pain adapté, la bonne variété de tomate arrivée à la maturité voulue et une huile d'olive bien choisie. Si on le prépare trop à l'avance, il ramollit et on n'a pas le même résultat si on frotte la tomate sur le pain ou si on verse un coulis.

► Y a-t-il d'autres critères ?

Outre la qualité d'origine et la fraîcheur des produits, les tapas demandent une élaboration "au moment", ce qui est contraignant, car il faut aller vite. Cela demande un personnel compétent et du matériel performant. Une plancha de qualité représente un investissement important car elle doit être capable d'atteindre la bonne température et la garder pour saisir le produit et non le bouillir.

► Tout le monde se met à faire des tapas. Ne craignez-vous pas la concurrence ?

Plus l'offre sera importante et plus les consommateurs sauront faire la différence.

► Pensez-vous que le succès actuel sera passager ou durable ?

Je pense qu'il va durer. Les tapas sont une formule souple, rapide, qui permet de dépenser sur mesure.





© Ce document est la propriété de Ferrer Catalanes, l'out droit, réservé.

En Espagne,
on consomme peu en terrasse,
autour d'une table, comme en France.
Les clients préfèrent le bar,
pour manger debout et choisir
les spécialités servies au comptoir,
derrière une vitrine.

LES CAPRICES DE BARCELONE

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Entre 14 et 16 heures, c'est le "coup de feu". Les clients se pressent dans les petites échoppes, les attroupe-ments hétéroclites débordent sur la rue, le monde attire le monde. Rue Montcada, dans le quartier maritime du Born, *El Xampanyet* (prononcez "Champagnette", du nom du vin effervescent qu'on y sert, et que les clients ont édulcoré du nom "champagne") est l'un des endroits les plus pittoresques pour déguster d'authentiques tapas froides.

Vieux habitués, touristes anglophones et couples homosexuels s'attablent ou se côtoient au bar, devant la vitrine et son copieux alignement de tapas.

VERMOUTH-ANCHOIS : UN ACCORD TROUSSÉ !

Parmi les spécialités maison, principalement maritimes : les anchois, au goût incomparable – ceux de Collioure peuvent aller se rhabiller –, une fameuse *bacallà amb tomaquet* (morue légèrement fumée avec de petites tomates confites), ou encore le thon séché, les *espardenyes* (les couteaux) et les *musclos an escabetx* (les moules à l'escabèche). Le tout servi sans façon dans de vulgaires petites soucoupes,

À BARCELONE, ON MANGE DES TAPAS PARTOUT ET À PRESQUE TOUTE HEURE. LA CAPITALE CATALANE VIT À L'HEURE DE CETTE SPÉCIALITÉ ANDALOUSE, MAIS LES AUTHENTIQUES ADRESSES À TAPAS SE FONT RARES.

CATHERINE BETTI
PHOTOS NOËL HAUTEMANIÈRE

avec les palillos (cure-dents), la boîte de serviettes en papier à cigarettes... et le vermouth, agrémenté de Picon et d'Eau De Seltz. Un vrai bonheur...

« Avant, explique le patron, Joan Carles, on disait "Je vais faire un vermouth", façon de dire qu'on allait prendre l'apéritif, manger des coques avec des chips, des anchois, des olives farcies... et puis rentrer chez soi ou aller au restaurant pour faire un vrai repas. Aujourd'hui, les tapas sont devenues tout autre chose. Un vrai mode de restauration. On mange ces "caprices" à l'envi, comme on verrait passer des plats qui nous tentent dans un restaurant gastronomique, et que l'on commanderait, en petites portions. »

L'évolution des goûts et des clients, la maison peut en parler. El Xampanyet est tenu par la famille Ninou depuis trois générations. Ce bar, parmi les plus anciens de Barcelone, a été racheté en 1929 par Estève, le grand-père de Joan Carles, qui l'a vu se "stratifier" au fil du temps – « Les murs sont tels que vous les voyez depuis 1959 ».

QUELQUES IMPOSTURES

Une ambiance, un décor, des produits de qualité. Des ilots comme El Xampanyet sont finalement rares dans la capitale. Les rues de la vieille ville sont envahies de franchises de toutes sortes. Ersatz de spécialités locales, mais aussi basques, italiennes, végétariennes... Lesquelles trouvent également leur public, des jeunes, ou des actifs pressés qui apprécient la facilité





Page de gauche :
rue Montcada, El Xampanyet
est l'une des bonnes adresses
de la vieille ville.

Tenu depuis trois générations
par la famille Ninou, ce bar à tapas,
dans son jus depuis 1959,
propose des conserves savoureuses,
tel le thon séché ou la morue fumée
avec de petites tomates confites,
servies avec un verre de vermouth
et une rasade d'Eau de Seltz.

Ci-dessus :
parmi la multitude
de bars à tapas barcelonais,
peu de tables sont fameuses.
Les touristes affectionnent
le quartier de la Boqueria,
les cadres les enseignes aseptisées
qui tiennent davantage du fast-food,
et les jeunes, les lieux comme
La Xampaneria, où l'on mange de tout
façon "sandwich-bière".

d'un fast-food propre plutôt que de se faire marcher sur les pieds et d'attendre d'être servi de produits dégoulinants d'huile dans un réduit encombré de touristes asiatiques loin de leurs "bases".

Parmi ces enseignes, le cas Sagardi est assez exemplaire. Une quinzaine d'établissements ont essaimé dans la ville en à peine quinze ans. Ce qui devait être dans l'esprit un bar à pintxos dans la pure tradition basque est en fait une taverne ultramoderne où peuvent se manger à toute heure des produits aseptisés estampillés "basques" : le pain est à la base de tout, surmonté de produits dits de caractère (tortillas, moules gratinées, fromage, poivron et saucisse), eux-mêmes piqués de "palillos". En fait de cuisine de qualité fière de ses origines, c'est très mauvais. Autre curiosité qui se distingue de la foultitude des bars à tapas-attrape touristes, le lieu-dit La Xampaneria ("la Champagnerie"), rue Reina Cristina, à une encablure du port de plaisance de Port-Vell. Les prix y sont abordables (à Barcelone, non content de s'acquitter du péage pour pénétrer dans la capitale,

l'amateur de tapas doit s'attendre à déboursier au moins une quinzaine d'euros pour satisfaire sa curiosité), et les jeunes de tous horizons viennent y passer une sorte de "happy hour". La carte est à l'image des consommateurs, cosmopolite. Sous les jambons suspendus, la butifarra voisine avec des hamburgers au roquefort, et il ne faut pas être trop regardant sur l'origine des bières et autres liquides servis dans des coupes en verre. Mais ça sent bon (la viande est grillée sur place) et c'est bon enfant.

De là à parler de tapas... Au bout de quelques heures à arpenter les trottoirs, le flâneur romantique découvre avec nostalgie que Barcelone a bien changé et qu'il vaut peut-être mieux marcher le nez en l'air, à contempler les trésors d'architecture de cette ville fascinante, que les papilles en alerte, à débusquer les rares bars à tapas qui survivent encore à la dure loi du marché. □

❖ Ca L'Esteve, El Xampanyet, especialitat en anxoves i tapes de conserva Montcada, 22, 08003 Barcelona, tél. 93 319 70 03.

LES TAPAS FONT LARGEMENT APPEL
À LA CHARCUTERIE ESPAGNOLE :
JAMBON CRU, CHORIZO, BOUDIN,
SAUCISSON OU SAUCISSE SÈCHE.
PRODUITS QUE NOTRE TERROIR
LOCAL EST PARFAITEMENT CAPABLE
D'OFFRIR. EN VALLESPİR, DONT
LE CLIMAT SE PRÊTE PARTICULIÈ-
REMENT À LA SALAISON, LES
FRÈRES COLL TRAVAILLENT ENCORE
"À L'ANCIENNE". RENCONTRE.

JOSIANNE CABANAS
PHOTOS JEAN-MARIE GOYHENEX
SAUF MENTION CONTRAIRE



charcuterie LE MUST DES TAPAS





© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

Chez Coll, on ne peut pas dire que l'on soit charcutier de père en fils, puisque Roger et Daniel – sans oublier Nicole – ont ouvert leur magasin en 1971. Pourtant, c'est bien une science familiale que les frères Coll ont décidé de perpétuer.

Les parents de ces purs produits du Vallespir, natifs de Corsavy, étaient des gens de la terre. À ce titre, ils sacrifiaient chaque année à la "matança" du porc gras et faisaient eux-mêmes leur charcuterie. D'avoir regardé faire leurs parents, amis et voisins (la "matança" était une affaire de communauté), puis d'avoir mis la main à la pâte a donné l'idée aux deux frères d'en faire leur métier.

Ils ont fait leur apprentissage "en ville", c'est-à-dire à Perpignan. L'élève Daniel avait même un maître respecté en la personne du charcutier Vila, originaire de Lamanère. En Vallespir, l'art de la charcuterie, comme le goût qu'on lui porte, c'est presque une affaire de gènes !

S'ils ont suivi leur apprentissage dans les règles, les frères Coll et leur sœur Nicole n'avaient qu'une ambition : élaborer de la charcuterie à l'ancienne, répéter les gestes qu'ils avaient vu faire dès leur enfance, et les répéter avec de bons produits. « Dans notre département, quand on parle de charcuterie catalane, on croit toujours que l'on parle de charcuterie artisanale, alors que souvent, elle est de fabrication industrielle. Nous, nous voulions travailler de façon ancestrale, comme nous l'avions vu faire chez nous », confirme Roger.

« TOUT EST FAIT SUR PLACE »

Aujourd'hui, il n'y a plus d'élevage de porcs dans notre département. Les frères Coll achètent à l'abattoir des porcs du Sud-Ouest, bien nourris. Sur place, à l'arrière du magasin de vente de la rue Jean-Vilar, à Arles-sur-Tech, ils les découpent pour procéder immédiatement à la salaison des jambons. Maintenus pendant trois semaines dans le sel sec, frottés, les jambons sont ensuite rincés, poivrés, et "montés" au séchoir de Corsavy, une des pièces maîtresses de la saveur de la charcuterie Coll.



**Nicole Coll de bon matin
sur le marché d'Amélie-les-Bains.
La camionnette des charcutiers
du Vallespir est repérée de loin
par les connaisseurs.**

Un séchoir qui, au rez-de-chaussée, est l'ancien "rebost" de la maison familiale, dont Nicole occupe l'étage. C'est une pièce de 25 m² environ, trouée par un "finestro", une minuscule fenêtre, et qui conserve dans ses murs le parfum confondu de tous les jambons, les saucissons et les saucisses qui y ont séché saison après saison.

Vingt à vingt-cinq jambons y pendent en permanence, car il faut un minimum de neuf mois à un an pour qu'un jambon soit sec. Au moment des salaisons, entre

octobre et avril, la famille Coll en produit huit à dix par semaine. Pour les saucissons, c'est l'affaire d'un à deux mois de séchage selon la taille.

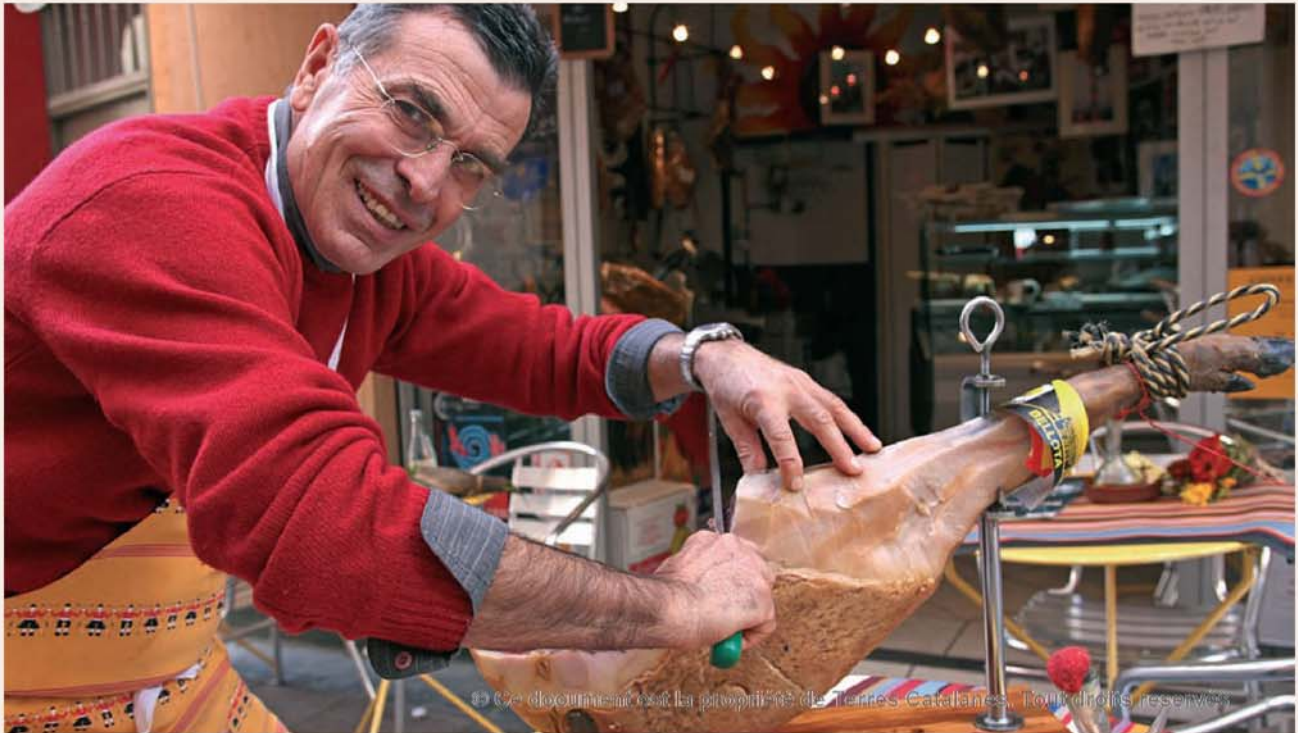
Pour que la salaison soit parfaite, il faut que le temps soit sec, agité d'un peu de tramontane, mais pas trop car le séchage trop rapide nuit à la qualité du produit. Il ne faut pas que l'hiver soit trop humide. S'il est froid, jambons et saucissons n'en seront que meilleurs. Comme pour le vin, il y a des années où la charcuterie a davantage de saveur : 2008-2009 sera un bon cru, car il a fait froid de décembre à février, même si les jambons ont mis un peu plus de temps à sécher.

Si l'altitude (de 800 à 900 m) et le climat tempéré privé de l'humide marinade sont pour beaucoup dans le goût sans pareil des salaisons du Vallespir, un autre élément entre en ligne de compte : le savoir-faire du charcutier. « Ici, on fait tout sur place, nature, sans conservateurs », explique Nicole avec une véhémence fierté. C'est elle qui détaille : les botifarres gourmandes sont faites de rognons, langues, le tout mis en boyaux, cuit et séché ; le sang qu'on y ajoute donne à la botifarra noire sa couleur et

son goût, différent de celui de la botifarra blanche qui contient de l'œuf. Le saucisson est composé de longes de porc, le fouet contient de la ventrèche et de l'épaule. Les pâtes absorbent gorge, foie, poitrine, le tout assaisonné de sel, poivre, ail, échalote, avant cuisson. Le boudin catalan est fait de tête de porc et de sang. Quant au chorizo, la spécialité de Roger, il demande une macération de 3 à 4 jours de morceaux de ventrèche et de gorge, dans du piment de Cayenne.

L'arrière de la charcuterie Coll tient davantage de la grande cuisine bien équipée que du laboratoire ultramoderne : « Nous avons une chaudière et un four à étuve pour les pâtes », montre Nicole. En sorte la transposition moderne de l'antique "parol", où cuisaient aux mas les morceaux de la viande du cochon. Tous les morceaux, car il est bien connu que dans le cochon, tout est bon. Pour étendre un peu leur gamme, les frères Coll fabriquent aussi du pâté en boîte, notamment du pâté aux cèpes (on est bien en Vallespir !) et des "boles de picolat" traditionnelles, également en boîte.

► p. 72



À DÉGUSTER OU À EMPORTER : LE JAMBON ESPAGNOL

Le jambon est l'un des incontournables des tapas, et celui du pays s'y prête savoureusement. Toutefois, il y a des puristes qui ne voudraient d'autre jambon que l'hispanique : serrano, bellota, jabugo, pata negra... Quelquefois des noms différents recouvrent un même produit, mais les amateurs priseront par-dessus tout ce jabugo d'un rouge brun, sans une once de gras, que l'on taille en copeaux et que l'on mange à la main, "para picar". Les porcs

de jabugo sont nourris aux glands, ce qui explique que leur viande soit aussi maigre. À Perpignan, on trouve actuellement deux spécialistes du jambon espagnol : en plein marché de la République, dans la typique rue Paratilla, c'est l'odorante "Maison du jambon", ouverte tous les matins et l'après-midi à partir de 16 h. Le jambon est la vedette des lieux, comme la raison sociale l'indique, et l'on y prodigue aussi les bons conseils. On regarde, on hume, on se régale

des yeux et on choisit. Un peu plus loin, El Serrano offre également la possibilité de déguster. Juste quelques petites tables à même la chaussée, à l'angle de la rue de la Cloche d'Or et de la rue de l'Ange : de quoi savourer une assiettée de jambon sur le pouce, faire un repas rapide ou céder à une poussée de gourmandise.

Enfin, même si elles ne détaillent pas le jambon qu'elles laissent à leurs proches voisins, on ne peut pas ne pas évoquer les deux plus typiques épiceries de la ville, toujours à la rue Paratilla : Sala, maison fondée en 1913, et "Aux bonnes olives". On trouve dans ces deux commerces, aussi pourvus et riches en effluves épicés que les cales d'un navire marchand, de la charcuterie espagnole : sobrasada, chorizo, malloquine... Ainsi que les anchois, olives, harengs, conserves de "mariscos", fruits secs... qui entrent également dans un menu spécial "tapas".



Parmi les jambons espagnols, le pata negra n'a pas son pareil. Certains magasins de Perpignan sont fidèles à ce jambon à la chair bien rouge et grasse.

« UNE VALEUR SÛRE »

Roger, Daniel et Nicole Coll, emploient Marcel Jallet et Luc Vinal, ainsi que Marjorie Jallet à la vente. Six personnes pour faire tourner la charcuterie de la rue Jean-Vilar, voilà qui atteste de son dynamisme. C'est que les produits Coll sont connus et leur camionnette repérée de loin sur les marchés, de Céret à Saint-Laurent-de-Cerdans. Pourtant, notre époque de traque au cholestérol et de chasse aux calories devrait être contraire à la charcuterie... Oui mais voilà, le produit naturel et de qualité a la cote, le public aime savoir ce qu'il mange et chez Coll, on cultive l'authentique. « Nous avons la clientèle des gens d'ici, que ce soit pour l'ollada de l'hiver, un fil de saucisse fraîche, le jambon ou le pâté. Mais nous avons aussi des touristes qui s'arrêtent et achètent plus qu'ils ne mangent chez eux. Les gens aiment les bons produits et nous, nous aimons les produits que nous faisons artisanalement. Nous sommes contre la rentabilité et le plastique », ponctue Roger. Et Nicole de conclure : « La charcuterie de terroir reste une valeur sûre ».

Quand les frères et sœur Coll se retirent, la relève sera assurée par Dominique, fils de Roger (ceux de Daniel sont plutôt tournés vers le rugby). On en a donc pour longtemps à manger de la bonne charcuterie de pays, élaborée selon des méthodes familiales séculaires, et lentement séchée à l'air chargé de senteurs de châtaigniers du Haut-Vallespir. □

❖ La charcuterie Coll (7, rue Jean Vilar à Arles-sur-Tech) est ouverte tous les jours en été et fermée le dimanche après-midi et le lundi en hiver.

**Un échantillon
des grands classiques catalans :
lomo, chorizo, saucisse sèche,
boudin et jambon.**



© F. PALAU

L'APÉRITIF DES FRÈRES COLL

Un apéritif à base de charcuterie est toujours apprécié. On peut présenter le jambon en petites tranches très fines, en "chiffonnade", ou à l'inverse couper des dés dans une tranche épaisse. Le boudin, le saucisson, le chorizo, se prêtent aussi aux tranches fines, le "fouet" aux petits morceaux. La botifarra peut aussi être détaillée en dés coupés dans une tranche épaisse.

Enfin, la charcuterie artisanale se prête aussi aux repas d'été, accompagnée de tranches de melon et de salade.



L a c h a r c u t e r i e C e r d a g n e



L'authenticité retrouvée

Dans une ferme Cerdagne de 1808, au cœur du village de Saillagouse



Artisan - Fabricant - Boucher - Charcutier - Traiteur - Eleveur

Tous ses produits sont réalisés avec des "viandes de qualité du terroir"

En saison, visitez notre musée-séchoir aux 1500 jambons

Visitez



Découvrez



Dégustez



Ouvert toute l'année

Hors saison, fermeture le dimanche après-midi,
le lundi et le mercredi

Route d'Estavar - 66800 Saillagouse
Tél. 04 68 30 14 27 - Fax : 04 68 30 14 09
www.bernard-bonzom.com



Cuisinez, Sobraquès



Rose Comes (épouse Sobraquès) :
l'âme de l'entreprise familiale.



Léandre Sobraquès



Les entreprises Sobraquès, spécialistes de la distribution des glaces, des surgelés, du frais et de l'ultra frais, continuent d'innover dans une éthique d'entreprise toujours fondée sur la qualité et la disponibilité.

Trois questions
à Laurent Sobraquès,
à la tête de l'entreprise
depuis 2002.

Laurent Sobraquès, vous venez de reprendre la société Ventura spécialisée depuis quelque trente ans dans le B.O.F. (Beurre, Oeufs, Fromages). Pourquoi ?

Le marché est par définition en perpétuelle évolution. L'important est d'être toujours en capacité de s'adapter et donc de se diversifier. La question que je me posais était simple : comment développer notre entreprise alors qu'elle avait déjà une forte part de marché ? Ou'allait-on chercher ailleurs que nous n'avions pas encore ? Ventura représentait environ 1000 produits en crèmes, produits laitiers, ovoproduits et fromages, toutes marques et spécialités confondues. Des produits fins qui correspondaient en fait à notre clientèle et répondaient à ses attentes. Cette démarche s'inscrit donc parfaitement dans notre stratégie commerciale et logistique qu'il illustre, je pense, notre nouveau slogan : "Cuisinez, Sobraquès s'occupe du reste".



s'occupe du reste...

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

En quoi cette évolution constitue-t-elle un plus ?

Dans le créneau de la distribution du frais et de l'ultra frais où nous n'avons de cesse de répondre en taille, normes, organisation et prix aux exigences du marché, je peux dire aujourd'hui que nous sommes non seulement capables de répondre complètement à la demande de nos clients quelles que soient les catégories de produits, mais aussi de l'anticiper. Et ce, du frais aux surgelés et aux glaces (glaces MIKO). Ainsi, des viandes, volailles, charcuterie, produits de la mer, salades, plats cuisinés, épicerie, desserts... aux entrées, poissons, viandes, légumes, plats préparés, viennoiseries, fruits... et aux glaces, toute la chaîne des produits de consommation est représentée pour faciliter en amont la cuisine, en gardant intact le plaisir de cuisiner



Sobraquès, c'est aussi d'abord et avant tout un état d'esprit ?

Effectivement ! L'entreprise Sobraquès demeure fidèle à ses principes, ceux d'un esprit "famille", d'une équipe soudée et motivée, tournée vers une qualité de service clients et

un professionnalisme de tous les instants et dans tous les domaines. Des valeurs fondamentales que nous a toujours transmis ma grand-mère paternelle, l'âme de l'entreprise, qui malheureusement nous a quittés en février dernier. Il faut continuer à faire circuler le ballon et je me dois d'assurer

l'avenir de cette maison dans cet état d'esprit de rassembleur, en souvenir et en hommage à ma grand-mère Rose (Françoise Démélin)



355 AVENUE DE MILAN
SAINT-CHARLES
66025 PERPIGNAN

Tél. 04 68 85 66 60

Fax : 04 68 85 66 67

www.languedoc-roussillon.relaisdor.fr



CIRQUE

RECETTES DE VICTORIA ROBINSON
"LA CUISINE-COMPTOIR".
PHOTOS NOËL HAUTEMANIÈRE
ET EMMANUEL LAYANI

24 recettes Simple



Plusieurs recettes racontées ici
demandent un minimum de préparation,
d'autres des heures de cuisson. La plupart des plats
peuvent être préparés à l'avance et congelés en portions.

Parfait pour vos fêtes improvisées !

Servez d'abord quelques olives, des anchois,
des patates à l'aïoli, du jambon, réchauffez des plats
pendant que vous trinquez. Enchaînez avec quelques
salades puis un bon Manchego avec du raisin
ou des figues, si vous ne faites pas de dessert.

Comme dans toute cuisine simple,
la qualité des ingrédients est de première importance :
du bon fromage, du bon pain, de la bonne charcuterie...

Côté quantités, sachez qu'une portion équivaut à une belle
assiette, et une tapa moitié moins, soit la valeur
d'une entrée – deux ou trois bouchées par personne.

A présent, c'est à vous !

Vivez des moments "tapas" au quotidien,
sortez un peu de tout sur la table,
vos enfants seront ravis du mode d'emploi !

LOGES 5F - FAUTEUILS 3F -

© Affiche collection J.-L. GERMAIN • Reproduction C. CASANOVAS

Jeudis Dimanches & Fêtes

CAVIAR
D'AUBERGINES

TAPAS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 4 aubergines
- 100 ml d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- Sel et poivre

Cuisez les aubergines au four à feu moyen pendant 30 minutes, en les plaçant tout simplement entières dans un plat. Les aubergines se ramollissent complètement quand elles sont assez cuites. Si elles sont un peu dures, maintenez-les un peu plus longtemps au four.

Laissez refroidir complètement puis enlevez la queue et la peau qui a durci ou même brûlé. Gardez le reste de la peau, la saveur du plat en dépend.

Mixez toutes les aubergines à fond pendant plusieurs minutes, puis ajoutez l'huile. D'abord tout doucement, puis en faisant couler un filet comme pour une mayonnaise, tout en continuant à mixer. Salez et poivrez.

Mettez au réfrigérateur puis servez avec de petites cuillères et du pain grillé ou des gressins.

Ce document est la propriété de Terres Catalanes et tout droit réservé



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

© E. LAYANI

SALMOREJO

POUR 4 TAPAS

- 1 kg de tomates mûres
- 250 g de pain de campagne
- 4 gousses d'ail pelées
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin de Jerez (ou de Banyuls)
- 1/4 litre d'huile d'olive
- Fleur de sel et tour de moulin à poivre

Pour servir :

- 100 g de jambon serrano
- 2 œufs durs pelés et hachés gros

Mettez tout dans un mixeur et mixez à fond. Mettez au frigo quelques heures, le pain gonfle et nappe le dos d'une cuillère.

Dégustez parsemé de dés de jambon et d'œufs durs, à la petite cuillère dans des ramequins en terre cuite.

► *Moi, j'aime ces quantités de tomates et de pain. Les puristes préfèrent davantage de pain, dans ce cas, il faut ajouter de l'eau pour obtenir la même consistance.*

Spécialité appréciée à Cordoue et plus largement dans toute l'Andalousie.

► *Le mieux : en manger à tous les repas avant de manger autre chose !*



POMMES DE TERRE "À LA TANTE CARMEN"

POUR UN GROS PLAT

- 1 kg de pommes de terre • 6 grosses tranches de jambon serrano coupé en lamelles • de l'huile pour la friture • sel et poivre
- Pour la béchamel : 50 g de beurre • 50 g de farine • 500 ml de lait

Pelez les pommes de terre et coupez-les en grosses tranches. Faites-les frire comme des frites. Arrangez-les dans un plat en alternant avec des couches de jambon serrano. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez 1 minute à petit feu puis incorporez le lait petit à petit. Cuisez 5 minutes afin que la sauce épaississe. Versez dans le plat, sur les pommes de terre et cuisez à four chaud 20 minutes à 1/2 heure pour que cela soit bien gratiné.

► *Mangez chaud et mangez tout ! La Tante Carmen, elle n'aime pas les restes !*

POIS CHICHES AU CUMIN

POUR 6 TAPAS

- 200 g de pois chiches trempés la veille pendant la nuit
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 botte de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Faites cuire les pois chiches dans une grande quantité d'eau pendant 2 heures (plus ou moins, cela dépend beaucoup du calibre des pois chiches). Ne mettez pas de sel, mais une cuillère à soupe de cumin dans l'eau de cuisson. Faites refroidir.

Hachez l'oignon et la ciboulette, mélangez avec les pois chiches, ajoutez le miel puis assaisonnez avec sel, poivre, cumin et huile d'olive.

Voilà !

Les femmes actives peuvent choisir des pois chiches précuits. Dans ce cas, choisissez des bocaux plutôt que des boîtes, les pois chiches sont plus gros et c'est meilleur.

► Une chanson : "Petro de rabia y miel" de Camaron



Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

ESCALIVADA GITANA



© N. HAUTEMANIERE

Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

TERRES CATALANES

TORTILLA DE PATATAS



© E. IAYANI

TERRES CATALANES

MORUE À L'ORANGE



© N. HAUTEMANIERE

TERRES CATALANES

ENSALADA DE ARROZ

Salade de riz aux pignons



© E. IAYANI

TERRES CATALANES



TORTILLA DE PATATAS

POUR 20 "BOUCHÉES" DE TAPAS
OU 4 ENTRÉES

- 1 kg de pommes de terre
- 6 œufs
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- Fleur de sel, tour de moulin à poivre

Coupez les pommes de terre en cubes de la taille d'un morceau de sucre. Dans une petite poêle à omelette, chauffez l'huile et faites cuire l'oignon puis mettez-le à égoutter dans une passoire.

Faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres

mais pas trop dorées.

Mélangez les œufs au fouet, salez, poivrez et ajoutez les oignons et les pommes de terre.

Remettez le tout dans la poêle à feu très doux : quand les œufs sont ligés, faites glisser la tortilla dans une assiette et retournez-la pour faire cuire l'autre côté.

Servez froid ou tiède.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

► Une chanson pour accompagner ce plat :

"Olina" de Diego Carrasco.



ESCALIVADA GITANA

POUR UN GROS PLAT
OU TAPAS POUR 10/12

- 4 tomates
- 2 oignons
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 2 poivrons rouges
- 2 têtes d'ail en "chemise"
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Coupez les légumes en gros morceaux et mettez-les dans un gros plat en terre. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive.

Cuisez 1 heure à four très chaud, puis baissez la température de

moitié et cuisez 1 heure de plus.

Poursuivez la cuisson pendant 1 heure supplémentaire à la température minimale.

Laissez refroidir et dégustez avec des anchois de Collioure ou de la brandade de Nîmes.



ENSALADA DE ARROZ

SALADE DE RIZ AUX PIGNONS

POUR 4 PORTIONS

- 1 cuillère à soupe de poivron vert
- 1 cuillère à soupe de poivron rouge
- 8 cuillères à soupe de riz blanc cuit (riz rond)
- 1 cuillère à soupe de pignons grillés
- 1 cuillère à soupe de pomme coupée en dés
- 1 cuillère à soupe de fèves pelées et cuites
- 1 cuillère à soupe de raisins secs jaunes de Malaga
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1/2 cuillère à soupe de persil haché
- Fleur de sel et tour de moulin à poivre

Mélangez tous les ingrédients ensemble, salez et poivrez à votre goût. C'est prêt !



MORUE À L'ORANGE

POUR 4 TAPAS

- 200 g de morue
- 4 oranges
- 1 petit oignon (le mieux : un oignon doux des Cévennes)
- Tour de moulin à poivre
- Huile d'olive extra vierge

Commencez par faire dessaler la morue en la mettant dans un grand saladier d'eau la veille. Faites tremper 24 heures en changeant au moins quatre fois l'eau.

Avec un couteau très aiguisé, pelez entièrement l'orange (la peau puis le "blanc"), puis enlevez les quartiers d'orange sans la peau ni les

pépins. Il doit rester une "étoile" de peau que vous jetez, bien sûr !

Emincez finement l'oignon puis coupez la morue en bouchées.

Mélangez le tout avec les quartiers d'orange, donnez un tour de moulin à poivre, puis arrosez d'huile d'olive.

C'est prêt ! Servez bien frais.

► A déguster par 40° C à l'ombre, de préférence à l'ombre de la mezquita, spécialité de Cordoue.

Egalement bon en hiver, quand les oranges sont de saison.



Sur le port d'Argelès
le spécialiste des produits frais

Restaurant le MANUREVA

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Jean-Claude, le chef de cuisine
et Geneviève PASCUAL en salle
vous reçoivent
midi et soir
toute l'année

Venez déguster
nos poissons
nos fruits de mer !

*Cascade de fruits de mer
Poissons à la planxa
Parillades de poissons
et fruits de mer
Spécialités catalanes*



Référencé sur : Le Champerard, Le Puddlo,
Les Bonnes Tables de France, Tables et Auberges de France.

www.le-manureva.com

Réservation conseillée - 04 68 81 69 67

Place Magellan (parking du Môle) - PORT-D'ARGELÈS

Tous nos plats maison, de l'entrée au dessert, exceptés crème anglaise et glaces.



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

ŒUFS À LA FLAMENCA

POUR 4 PORTIONS

- 4 œufs frais
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 100 g de Panceta ibérique coupée en dés
- 300 g de tomates concassées et pelées
- 1 cuillère à café de piment doux
- 30 ml de Jerez (ou rancio)
- 2 poivrons rouges

Puis deux ou trois légumes au choix (le fond du frigo, ce que vous avez, ce qui est de saison !) :

- 8 pointes d'asperges cuites
- 4 petits cœurs d'artichauts ou 4 fonds d'artichauts, cuits
- 50 g de petits pois blanchis
- 50 g de fèves blanchies
- 1 aubergine coupée en cubes et frite à l'huile
- Fleur de sel
- Tour de moulin à poivre

Cuisez les poivrons rouges au four pendant 20 minutes. Laissez-les tiédir, avant de les peler, de les épépiner et de les couper en morceaux (ne soyez pas tentés de les acheter en boîte, ce que vous gagnez en temps, vous le perdez en goût : ce n'est pas bon !)

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils deviennent tendres, ajoutez la Panceta et faites dorer. Ajoutez ensuite la tomate, le paprika et le vin. Laissez cuire 10 minutes, cela doit devenir plus épais. Salez et poivrez. Répartissez la préparation dans quatre petites "cazuelas" en terre cuite et ajoutez dans chacune les légumes que vous aurez choisis.

Mettez à four chaud 10 minutes, sortez les plats et cassez un œuf dans chacun. Remettez au four 10 minutes de plus, le temps que les œufs prennent. Servez tel quel ou avec des tranches de chorizo frit...



FÈVES À LA MENTHE ET AU JAMBON

POUR 4 TARDES

- 500 g de fèves
- 1 talon de jambon serrano coupé en petits dés
- 3 branches de menthe fraîche
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Tour de moulin à poivre

Ecossez les fèves et mettez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Laissez plus longtemps si les fèves sont grandes – dans ce cas, il faut les peler.

Plongez-les dans de l'eau très froide et égouttez.

Mélangez avec le jambon, la menthe ciselée, un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez.

À manger froid.

► Une chanson : "La Tarara" de Camaron



PATATAS BRAVAS

POUR 12 BOUCHÉES
OU 2 ENTRÉES

- 2 grosses patates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- Sel et poivre

Chauffez votre four à 230° C (thermostat 8). Pelez les patates et coupez-les en gros cubes. Dans un plat en terre, mettez la moitié de l'huile et enfournez jusqu'à ce que l'huile "fume". Arrangez les patates en une seule couche dans le plat.

Ajoutez l'autre moitié de l'huile. Saupoudrez de sel, de poivre, de paprika et de piment et remettez le plat au four.

Cuisez 25 à 35 minutes. Les patates doivent être tendres dedans et croustillantes dehors.

Servez chaud dans le plat de cuisson.

MOULES TANGO

TAPAS POUR 8 À 10 PERSONNES

- 1 kg de moules • 1 verre de vin blanc • 100 g de pignons
- 5 cuillères à café de piment doux • 1 cuillère à café de piment fort
- 1 cuillère à café de cannelle moulue • 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de poivre moulu • 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès ou de Banyuls • 6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Dans un bol, mélangez les piments, la cannelle, le miel, le poivre et le vinaigre puis, avec un fouet, ajoutez l'huile. Concassez les pignons dans un mixeur.

Dans une casserole, mettez les moules nettoyées et le vin blanc.

Couvrez et faites cuire.

Quand les moules sont ouvertes, mélangez-les à la sauce.

Versez dans un saladier et saupoudrez de pignons.

Dégustez aussitôt.



BEIGNETS DE SARDINES FARCIES AUX ANCHOIS DE COLLIOURE

POUR 12 PORTIONS DE TAPAS
OU 4 ENTRÉES

- 24 belles sardines
- 24 filets d'anchois de Collioure à l'huile
- Huile pour la friture
- 100 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 200 ml d'eau tiède
- 1 blanc d'œuf monté en neige



Pour la pâte : mélangez la farine, l'huile, le sel et l'eau. Laissez reposer 2 heures puis incorporez le blanc d'œuf monté en neige.

Ecaillez les sardines : enlevez la tête, les entrailles et l'arête ; gardez les filets et la queue. Aplatissez les filets et rincez-les à l'eau claire.

Mettez un filet d'anchois entre les deux filets de chaque sardine et refermez. Faites chauffer de l'huile dans une friteuse ou une poêle. Passez les sardines dans la pâte et faites-les frire en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

► Mangez chaud, devant la mer, en écoutant le ressac, à Collioure...

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

PALOURDES À LA MANZANILLA

TAPAS POUR 12 (4 ENTRÉES)

- 1 kilo de palourdes ou de coques
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Moulin à poivre
- 1 verre de manzanilla ou de rancio

Triez les palourdes en jetant celles qui sont ouvertes et mettez-les dans un saladier d'eau pendant 20 minutes pour enlever le sable. Egouttez.

Dans une casserole, chauffez l'huile et faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il soit tendre puis versez la manzanilla et cuisez 5 minutes.

Ajoutez les palourdes et couvrez.

Lorsque les palourdes sont ouvertes, mettez un tour de moulin à poivre.

Servez vite avec du bon pain et des verres de manzanilla (ou de rancio).

BACALAO A LA VIZCAINA

Morue à la bizcainienne

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de morue
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 1 oignon coupé en dés
- 1 kg de tomates pelées et concassées
- 4 gousses d'ail coupées en tranches
- 3 piments séchés (ou piment d'espelette)
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de chapelure

Faites tremper la morue dans une grande quantité d'eau pendant 48 heures. Changez l'eau plusieurs fois. Coupez-la en morceaux.

Mettez la farine dans un saladier et passez la morue dedans pour bien recouvrir tous les morceaux.

Faites frire les morceaux dans l'huile et mettez-les dans un plat en terre cuite. Faites tremper les piments dans un bol d'eau pendant une heure.

Dans la même huile, faites cuire l'oignon, les tomates, l'ail et les piments. Cuisez pendant 1 heure puis passez à la passoire avant de les mettre dans le plat afin de recouvrir la morue. Saupoudrez de persil et de chapelure. Mettez à four chaud pendant 15 minutes.

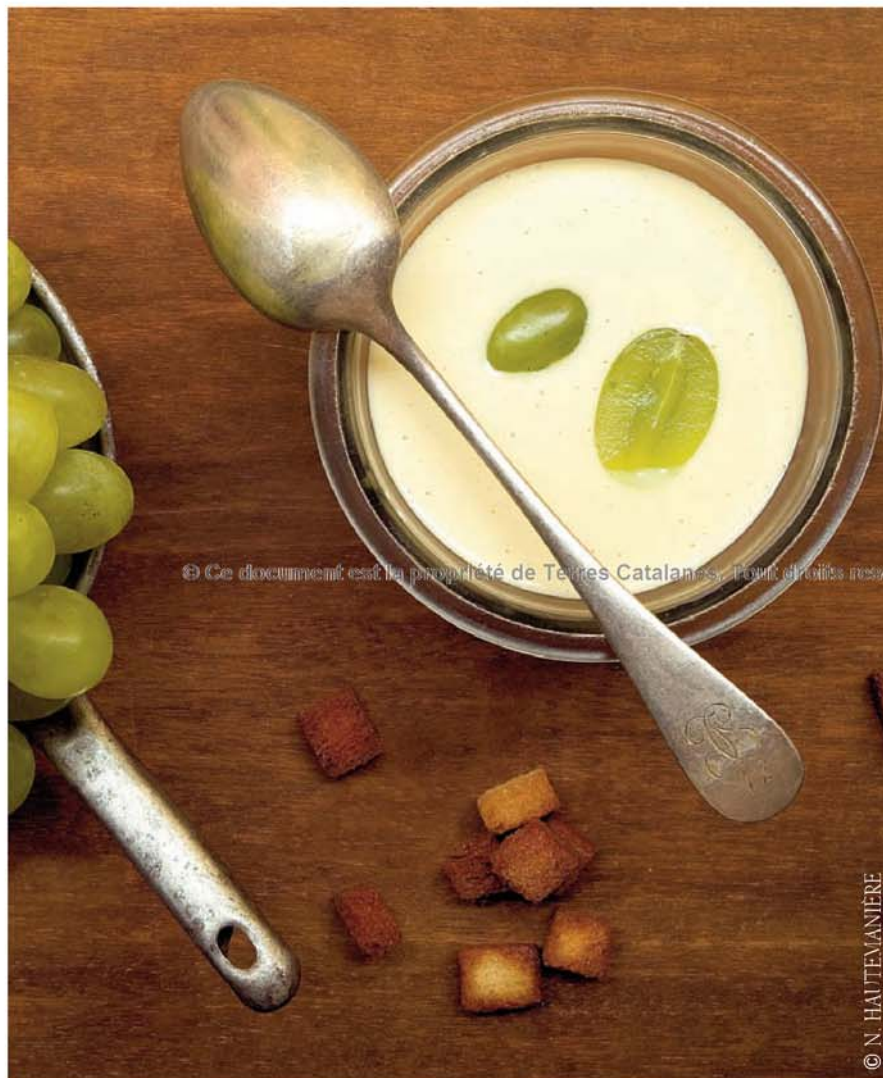


© N. HAUTEMANIERE

AJO BLANCO

POUR 4 TAPAS

- 50 g de mie de pain blanc
- 50 g d'amandes sans la peau marron
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 litre d'eau
- Pour servir : des raisins blancs



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

© N. HAUTEMANIERE

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur avec la moitié de l'eau.

Mixez longtemps pour que tout soit parfaitement homogène, puis ajoutez l'autre moitié de l'eau, ou davantage si nécessaire. La consistance doit ressembler à celle du lait. Rectifiez l'assaisonnement (un peu plus de sel ou de vinaigre...)

Servez glacé dans un verre ou un petit bol avec des raisins blancs sucrés.

Si vos invités font la grimace, essayez avec un peu moins d'ail la prochaine fois !

► C'est parfait l'été quand il fait chaud, cela met en appétit !
Je l'aime bien aillé et vinaigré, mais c'est personnel...

GAZPACHO

POUR 8 PETITS VERRES

► Version raffinée à siroter dans un verre ou dans un bol avec de petits dés de légumes et des croûtons frits à l'huile d'olive, à la cuillère.

• 1 kg de tomates mûres • 1 poivron vert
• 1 poivron rouge • 1 concombre • 1 oignon
• 4 cuillères à soupe de vinaigre de Jerez (ou de Banyuls) • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel et moulin à poivre • 1 litre d'eau
Pour servir : petits cubes de pain frits à l'huile d'olive

Coupez grossièrement tous les légumes et mettez-les dans un mixeur pour mélanger tout. Ajoutez l'eau petit à petit. Tous les ingrédients doivent être bien mixés. Ajoutez l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre à votre goût. Passez dans une passoire fine et dégustez très frais : 4 heures au réfrigérateur, c'est le minimum. Ajoutez des glaçons et c'est encore mieux.

► A déguster à Granada, au Bar Kiki (mirador de San Nicolas), en contemplant l'Alhambra vers 4 heures de l'après-midi...

► Une chanson : Tirititando de frio de Camaron

ESQUEIXADA DE MORUE

POUR 12 BOUCHÉES TAPAS
OU 4 ENTRÉES LÉGÈRES

- 250 g de morue dessalée
- 4 tomates mûres
- 12 olives noires
- 1 oignon blanc doux coupé en rondelles
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès ou de Banyuls
- 1 poivron rouge rôti pelé et coupé en rubans
- Très peu de sel
- Tour de moulin à poivre

Dans un plat, disposez des tranches de tomates et d'oignons. Emiettez la morue crüe et recouvrez de tomates. Ajoutez le poivron, les olives et assaisonnez à votre goût.

Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés.

© N. HAUTEMANIERE

PATATAS ALIOLI

Pommes de terre à l'aïoli



© N. HAUTEMANIERE

Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

TERRES
CATALANES

ENSALADA DE MARISCOS

Salade de fruits de mer



© N. HAUTEMANIERE

TERRES
CATALANES

PA AMB TOMÀQUET

Pain-tomate



© E. LAYANI

TERRES
CATALANES

SOLOMILLO CON QUESO

Filet mignon au Manchego



© N. HAUTEMANIERE

TERRES
CATALANES



ENSALADA DE MARISCOS

Salade de fruits de mer

POUR 2 TAPAS

- 200 g de céphalopodes, fruits de mer ou crustacés (cuits et décortiqués) au choix : calamars, crevettes, seiche, gambas, petits poulpes, palourdes, moules, coques, etc.
- 2 tomates coupées en dés
- 1/2 poivron rouge coupé en dés
- 1/2 poivron vert coupé en dés
- 1/2 oignon
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès ou de Banyuls

Préparez vos fruits de mer. Ouvrez les coquilles dans une casserole fermée puis jetez les coquilles. Videz les calamars, seiches, poulpes et blanchissez-les à l'eau pendant 20 à 30 minutes. Découpez-les en petits morceaux. Blanchissez les crustacés avant de les décortiquer.

Mélangez les fruits de mer et les crudités. Salez, poivrez, arrosez d'un peu de vinaigre et plus généreusement d'huile d'olive.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

TERRES CATALANES



PATATAS ALIOLI

POUR 4 TAPAS

- 500 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1/4 litre d'huile de tournesol
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre

Pelez les pommes de terre, découpez-les en bouchées et faites-les cuire à la vapeur. Laissez refroidir.

Dans un mortier (ou au mixeur), écrasez l'ail et versez l'huile goutte à goutte pour faire monter l'ail. Si ça commence à tourner (mal), ajoutez un petit peu d'eau chaude (quelques gouttes) et, normalement, ça repart. Mélangez les pommes de terre et l'ail en ne faisant pas trop attention, c'est meilleur quand c'est un peu écrasé.

Parsemez de ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

TERRES CATALANES



SOLOMILLO CON QUESO

Filet mignon au Manchego

POUR 8 BOUCHÉES "TAPAS"

- 1 petit filet mignon de porc
- 100 g de Manchego très frais, coupé en fines tranches
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Avec un couteau, pratiquez des fentes dans le filet mignon, afin de l'aplatir complètement et d'en

faire un "steak".

Chauffez une poêle et faites cuire la viande dans quelques gouttes d'huile d'olive : 5 minutes d'un côté, 5 minutes de l'autre, salez, poivrez, retournez encore pour 5 minutes de cuisson.

Disposez le fromage sur le filet mignon et finissez la cuisson à petit feu : le fromage doit fondre complètement. Pliez la viande en 2 ou 3 et servez très chaud.

TERRES CATALANES



PA AMB TOMÀQUET

Pain-tomate

- Pain de campagne
- Quelques gousses d'ail (sans les peler)
- Tomates mûres
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites griller des tranches de pain. Frottez-les avec une gousse d'ail, puis avec des demi-tomates. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

De la tomate, tout doit passer : le jus, les pépins, la pulpe, la chair.

Notez l'absence de quantités dans ma recette : il n'y en a jamais assez. Pour citer Montalbà, « Il rend le péché bon marché... N'importe où et en toute circonstance. Du pain, de la tomate et du sel. »

Ressuscitez votre vieux pain, mettez de l'ail ou non, frottez-le des deux côtés ou d'un seul, faites à votre guise, le pain à la tomate est un art de vivre, il recèle toute l'identité culturelle catalane.

Pour ce qui est de l'identité culturelle andalouse, voir la recette du salmorejo, interprétation cordobesa du pain à la tomate (p. 28-29).

► Un livre : "Teoria i practica del pa amb tomàquet" de Leopold Pomés

TERRES CATALANES

POLLO AL AJILLO

*Poulet à l'ail*POUR 4 PORTIONS
(TAPAS POUR 12)

- 1 poulet d'environ 1,5 kg découpé en petits morceaux
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de paprika en flocons (*on en trouve en épicerie fine, sinon, du piment d'Espelette fait l'affaire, mais il faut en mettre moitié moins*)
- 125 ml d'huile d'olive
- 20 gousses d'ail, non pelées, mais écrasées légèrement avec le dos d'un couteau
- 150 ml de Jerez (ou rancio)
- 1 cuillère à soupe de persil haché (*du persil plat, si vous trouvez*)
- Fleur de sel et poivre fraîchement moulu

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le poivre et le paprika. Ajoutez les morceaux de poulet et remuez pour bien couvrir tous les morceaux.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile et frire l'ail quelques minutes. Retirez l'ail et mettez-le de côté.

Ajoutez le poulet et faites-le frire pendant 5 minutes. Remettez l'ail et continuez la cuisson 5 minutes de plus, en retournant le poulet pour qu'il soit bien doré.

Versez le vin et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Saupoudrez de persil haché et servez chaud.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés



© Cet document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.

PULPO A LA GALLEGA

Poulpe à la galicienne

TAPAS POUR 8 À 10 PERSONNES

- 500 g de poulpe • 2 gousses d'ail • 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

Mettez le poulpe au congélateur pendant 48 heures, ou, si vous avez des biceps, battez-le sur une planche très solide plusieurs fois afin de l'attendrir.

Mettez de l'eau non salée à bouillir dans une casserole et faites bouillir le poulpe. Pour un petit poulpe de 500 g, comptez 2 heures. Pour un gros poulpe, 4 heures.

Mélangez l'ail, le sel et l'huile dans un mortier.

Coupez le poulpe en bouchées et arrosez de sauce puis parsemez de paprika. Servez tiède sur un plateau en bois avec des cure-dents.

► Spécialité de Galice, côte rocheuse, le pulpo a la gallega convient parfaitement aux jours de pluie. Si votre poulpe était plutôt gros, il se gardera quelques jours au frigo. Dans ce cas, évitez de mettre le paprika avant de servir.

L'Espagne au bout des doigts



LIZARRAN
Tapas & Fiesta

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés



Photos Philippe Klein



Photo J. Roig

RESTAURANT FACE AU MÉGA CASTILLET
ZAC DU MAS BALANDE - 66000 PERPIGNAN
04 68 53 53 53 - lizarran.perpignan@orange.fr



101.6

Vous êtes
© Ce document est la propriété de l'Ensemble Catalanes. Tous droits réservés
plus de 50 000*
à nous faire
confiance !

Merci

C'est fou ce qu'on vous aime !

* Sondage Médiamétrie - Média local sept. 06/ juin 07 audience cumulée département PO.

ACTION 10 120730



Tradition, Qualité, Savoir-faire
de 1870 à aujourd'hui,
5 générations de sauteurs

ANCHOIS ROQUE

Visite et dégustation gratuites

Du lundi au vendredi, de 9 h à 11 h 45 et de 14 h à 16 h 45

Boutique ouverte 7j/7, de 8 h à 19 h 30

(fermée entre 12 h et 14 h le dimanche)

© Ce document est la propriété des Terres Catholiques. Tout droit réservé.

17, route d'Argelès - 66190 Collioure
Tél : 04 68 82 04 99
Fax : 04 68 98 01 25
www.anchois-roque.com



Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

T A P A S

*24 recettes.
pour recevoir*

RECETTES DE VICTORIA ROBINSON
"LA CUISINE-COMPTOIR".
PHOTOS NOËL HAUTEMANIÈRE
ET EMMANUEL LAYANI



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

CALAMARS À L'ENCRE

POUR 4 TAPAS (2 PORTIONS)

- 700 g de petits calamars • 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de persillade • 300 g de tomates concassées et pelées • 1/2 cuillère à soupe de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de piment fort • 1 cuillère à café de flocons de paprika • Sel et poivre • 1 cuillère à soupe de farine • Huile d'olive

Videz les calamars en réservant les poches d'encre. Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive ; quand il devient transparent, ajoutez les calamars et laissez cuire 10 minutes. Versez ensuite les tomates, le piment, le paprika et l'encre des calamars. Cuisez à feu doux pendant 1/2 heure.

Salez et poivrez.

Mélangez la farine avec 4 cuillères à soupe d'eau puis versez sur les calamars en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe : 1 minute.

Si vous ne vous en sortez pas avec les poches d'encre, ou s'il n'y en a pas, achetez de l'encre de seiche en pot ou en sachet. Vous pouvez servir avec du pain ou en plat avec du riz blanc.

ALBONDIGAS

POUR 10 À 12 BOULETTES
SOIT 2 À 3 PORTIONS EN PLAT

Pour les boulettes :

- 100 g de bœuf haché
- 200 g de chair à saucisse
- 50 g de chapelure
- 1 œuf
- Un peu de farine
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à café de flocons de paprika
- 1 cuillère à soupe de persillade
- Fleur de sel, moulin à poivre et de l'huile pour la friture

Pour la sauce :

- Huile d'olive
- 1 oignon
- 6 gousses d'ail
- 500 g de tomates concassées et pelées
- 2 cuillères à café de piment doux
- 50 g de raisins secs
- 2 bâtons de cannelle
- 500 ml de vin blanc
- 100 g de jambon (pata negra ou serrano) coupé en petits dés

Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive puis ajoutez le jambon et l'ail grossièrement haché. Cuisez quelques minutes pour dorer puis versez les tomates, le vin, le piment, les raisins secs et la cannelle.

Laissez mijoter une heure à feu doux, le temps de préparer les boulettes.

Les boulettes : mélangez les viandes avec tous les autres ingrédients puis façonnez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong que vous roulez dans la farine.

Un truc : mettez de la farine sur vos mains pour façonner les boulettes.

Dans une poêle, chauffez l'huile et faites frire les boulettes 5 minutes de chaque côté. Mettez-les ensuite dans la sauce et laissez-les mijoter 5 minutes de plus. Servez chaud. Pour un plat de résistance, accompagnez avec du riz blanc.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.



© E. LAVANI



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés



© E. LAVANI

EMPANADA

POUR 12 À 16 TAPAS

- Pour la pâte : 300 g de farine • 100 g de Maïzena • 1/2 cuillère à café de sel
- 50 g de saindoux de porc ou d'huile d'olive • 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 œufs et un œuf battu avec un peu de lait pour le glaçage • 200 ml de lait
- 1 sachet de levure de boulanger séchée

Pour la garniture : 500 g de morue dessalée • 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
 • 4 gousses d'ail hachées • 1 oignon finement haché • 2 pommes de terre en dés
 • 2 poivrons rouges rôtis et pelés • 100 ml de vin blanc sec • 100 g de chorizo
 • 1 cuillère à soupe d'origan • 4 œufs durs • 1 cuillère à café de paprika
 en flocons (ou du piment d'espelette) • Gros sel et moulin à poivre.

Pour la pâte : mélangez la farine, la Maïzena, la levure et le sel dans un saladier. Mettez le vin, le saindoux et le lait dans une casserole pour faire fondre le saindoux. Laissez tiédir puis incorporez les œufs et mélangez à la farine, à la main, pour faire une boule. Couvrez de film et laissez dans un endroit chaud pour que la pâte double de volume. Cuisez l'oignon, l'ail et les pommes de terre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, l'origan, le chorizo, le paprika, le vin et laissez jusqu'à ce que tout devienne tendre. Laissez tiédir puis ajoutez la morue émiettée et les poivrons coupés en rubans.

Divisez la pâte en deux et étalez une moitié pour chemiser le fond d'un moule carré. Versez la garniture sur la pâte. Coupez les œufs durs en deux et posez-les sur la garniture. Étalez l'autre moitié de la pâte et couvrez-en le moule.

Collez les deux pâtes avec la dorure (l'œuf battu avec un peu de lait) et fermez bien le tout en plissant.

Enduisez de dorure et pratiquez des incisions avec un couteau.

Enfournez à four chaud (environ 180° C) pendant 30 minutes.

Servez tiède et coupé en carrés.

ESCARGOTS À LA CATALANE

POUR 4 TAPAS

- 500 g d'escargots
- 500 g de tomates concassées et pelées
- 100 g de talon de pata negra ou de jambon serrano, avec du gras coupé en dés
- 200 g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de persillade
- 3 feuilles de laurier
- 300 ml de vin rouge
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites "baver" les escargots dans du gros sel (mélangez les escargots avec une poignée de sel : ils moussent) puis lavez-les à grande eau plusieurs fois.

Faites bouillir une casserole d'eau et cuisez les escargots 10 minutes.

Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive avec le jambon. Quand ça commence à prendre de la couleur, émiettez la chair à saucisse puis écrasez-la à la cuillère pour ne pas avoir de trop gros morceaux.

Faites revenir un peu avant d'ajouter la tomate, le vin, le laurier et la persillade. Cuisez à feu doux pendant 3/4 d'heure puis ajoutez les escargots et cuisez 1/4 d'heure de plus afin que l'amalgame des saveurs s'opère.

A déguster avec des cure-dents et beaucoup de pain (pour les mains et la sauce).

► Une chanson : *Caracola del mar*, de Bernardo Sandoval



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

AUBERGINES À LA CATALANE



© E. LAYANI

TERRES CATALANES

BOQUERONES



© N. HAUTEMANIERE

TERRES CATALANES

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

MIGAS



© N. HAUTEMANIERE

TERRES CATALANES

LAPIN AU RANCIO



© N. HAUTEMANIERE

TERRES CATALANES



BOQUERONES

POUR UNE VINGTAINE DE FILETS

- 1 kg d'anchois bien frais
- 250 ml de vinaigre de banyuls
- 250 ml d'eau
- 1 poignée de gros sel
- 4 feuilles de laurier
- 125 ml d'huile d'olive
- 125 ml d'huile de tournesol
- Ail émincé
- Poivre noir

Mettez les anchois entiers dans un plat et versez le vinaigre, l'eau, saupoudrez avec le sel, ajoutez le laurier. Les anchois doivent être entièrement recouverts sinon, rajoutez un peu d'eau.

Laissez au réfrigérateur pendant 24 heures.

Egouttez puis levez les filets, arrachez la tête en tirant doucement :

les entrailles tombent ainsi. Avec le pouce, aplatissez les deux filets, levez l'arête et coupez au niveau de la queue. Gardez la queue avec les deux filets accrochés.

Allongez les filets dans un plat : une couche d'anchois, de l'ail et un tour de moulin à poivre, à répéter jusqu'à ce que vous n'ayez plus d'anchois. Couvrez d'huile (ne mettez pas d'huile d'olive seule, elle fige au frais).

Se garde couvert au réfrigérateur au moins une semaine.



AUBERGINES À LA CATALANE

POUR 8 TAPAS

- 4 petites aubergines de pays
- 2 cuillères à soupe de farine
- 500 g de tomates pelées et concassées
- 2 cuillères à soupe de persillade
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel et poivre
- Une bonne quantité d'huile d'olive

Coupez les aubergines en fines tranches, sans les peler, arrosez de sel et laissez une demi-heure dans une passoire afin qu'elles rendent de l'eau. Rincez et posez sur un torchon pour éponger l'eau. Passez dans la farine et faites frire dans l'huile d'olive. Egouttez.

Mélangez la tomate et la persillade. Dans un plat allant au four, alternez des couches d'aubergines et de tomates. Finissez par un tour de moulin à poivre et une couche de chapelure. Ne salez pas.

Cuisez au four à 200 °C pendant 20 minutes.

Mangez chaud ou froid.



LAPIN AU RANCIO

4 PORTIONS
TAPAS POUR 8 À 12 PERSONNES

- 1 lapin entier
- 500 g de tomates concassées et pelées
- 2 oignons coupés en petits dés
- 1 poivron rouge et 1 poivron vert coupés en cubes
- 2 cuil. à soupe de persillade
- Huile d'olive
- Fleur de sel, moulin à poivre
- 1 bouteille de fino (vin blanc sec de Xérès) ou de rancio
- 2 cuil. à café de piment doux (ou paprika)

Débitez le lapin en tous petits morceaux à l'aide d'une "feuille" (un gros couteau) ou demandez à votre boucher de le faire pour vous. Dans une casserole à fond épais, faites cuire l'oignon dans l'huile d'olive, puis ajoutez les poivrons et cuisez 5 minutes.

Mettez le lapin dans la casserole avec les légumes et faites-le dorer. Versez les tomates, le paprika, le rancio (ou le Jerez).

Laissez mijoter 1 heure à feu doux puis ajoutez la persillade, salez

et poivrez.

Servez avec du pain, pour saucer.

S'il y en a trop, c'est encore meilleur réchauffé !



MIGAS

POUR 4 TAPAS

- 100 g de jambon (pata negra ou serrano)
- 200 g de pain de campagne vieux de quelques jours, sans la croûte
- 125 ml d'huile d'olive extra vierge (choisissez la meilleure que votre porte-monnaie vous le permet)
- 3 gousses d'ail écrasées (avec le dos d'un couteau)
- 1 piment ñora séché et finement haché (on en trouve en épicerie fine)
- Fleur de sel

Coupez le pain en fines tranches et étalez-le sur un torchon. Saupoudrez de sel (pas trop !) et humidifiez d'une fine pluie d'eau. Enfermez-le dans le torchon pour quelques heures.

Coupez le jambon en dés et faites-le revenir dans 2 cuillères à café d'huile. Egouttez.

Faites chauffer le reste de l'huile, mettez-y l'ail quelques minutes avant de le retirer et de le jeter. Faites frire le pain jusqu'à ce qu'il soit doré, enlevez du feu et incorporez le jambon et le piment. Servez chaud et mangez avec les doigts !

► Un lieu : La Plaza Major de Cáceres.

Restez la nuit et dormez à l'hôtel Iberia.

En dessert, demandez une pâtisserie à base de glands et essayez de vous déguster la recette ; moi, je ne l'ai pas !!



RABO DE TORO

Queue de taureau

POUR 4 TAPAS (2 PORTIONS)

- 1 kg de queue de bœuf (à défaut de taureau)
- 300 g de tomates pelées et concassées • 1 talon de jambon (pata negra ou serrano) • 50 cl de fino (vin blanc sec de Jerez) ou de rancio • 1 cuillère à café de paprika en flocons • 1 oignon finement haché
- 2 cuillères à soupe de persillade • Huile d'olive, fleur de sel, moulin à poivre • 2 litres d'eau

Mieux vaut faire couper par son boucher la queue de bœuf ou de taureau. Commencez par faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, le rancio, la queue de bœuf et le talon de jambon coupé en dés, ainsi que le paprika, la persillade et l'eau. Laissez mijoter à feu très, très doux pendant au moins 4 heures. Ne servez jamais la queue tout de suite. Laissez refroidir au moins 2 heures, puis réchauffez.

- Un plat à savourer en revisitant quelques faenas d'Antonio Ordoñez, de préférence à Ronda : la Goyesca.
- Une chanson : Cinco toreros de Diego Carrasco.



© N. HAUTEMANIERE

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

TORTILLAS DE CAMARONES

TAPAS POUR 8 À 12

- Spécialité incontournable de la province de Cadix !

- 100 g de très petites crevettes blanches ou grises entières
- 3 cuillères à soupe de farine de pois chiches
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de piment doux • 1 cuillère à soupe de persil ciselé • 1 cuillère à soupe d'oignon coupé aussi petit que possible • Huile pour la friture

Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier et ajoutez 6 cuillerées à soupe d'eau et l'huile afin d'obtenir une pâte liquide. Ajoutez doucement le piment, le persil, l'oignon puis les crevettes.

Faites par ailleurs chauffer de l'huile dans une friteuse ou une poêle et faites tomber dedans des cuillerées de pâte (n'en faites pas trop à la fois sinon la température de l'huile baisse).

Faites frire jusqu'à ce que les beignets deviennent dorés et croustillants en les retournant et en appuyant dessus avec une cuillère pour les aplatir.

Servez chaud sans attendre et dégustez avec de petits verres de manzanilla très frais.

- Un lieu : au nord-ouest d'El Puerto de Santa Maria, Sanlucar. La Plaza del Cabido : la Casa Balbino.
- Une chanson : "Mover" d'Estrella Morente.



© E. LAYANI



BUÑUELOS DE BACALAO

Beignets de morue

TAPAS POUR 8 À 12

- 250 g de morue dessalée coupée en cubes d'environ 3 cm • 100 g de farine
- 1 œuf • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 200 ml de bière
- Huile pour la friture et un peu de farine

Pour la pâte à frire : mélangez la farine, l'huile, le jaune d'œuf et la bière. Laissez reposer deux heures.

Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le doucement à la pâte. Chauffez de l'huile dans une friteuse ou dans une poêle. Passez les cubes de morue dans la farine puis dans la pâte. Faites frire quelques minutes en les retournant une fois.

Dégustez chaud avec une bière bien fraîche.

► Un lieu : la Casa Labra, lieu madrilène mythique de la morue, et plus précisément du beignet de morue.

ARROZ

POUR 8 TAPAS

► *Recette de fond de frigo par excellence ! Créez vous-même votre riz à partir de vos restes de la semaine, assortis de vos trouvailles du marché.*

- 400 ml de bouillon et quelques filaments de safran
- 4 gousses d'ail
- 200 g de riz à paella (riz rond)
- 2 tomates pelées et concassées

Choisissez 4 à 6 ingrédients dans la liste suivante pour composer votre plat, la clé du succès étant le mélange légumes-poisson-viande :

- poivrons rouges grillés
- artichauts cuits
- asperges blanchies (passées à l'eau bouillante)
- haricots blancs plats, cuits
- pois chiches cuits
- escargots cuits
- crevettes ou langoustines crues
- calamars ou seiches crus
- moules, palourdes ou coques
- morue dessalée
- poulet cru
- ventrèche de porc crue
- lapin cru
- chorizo en tranches

Dans un plat à paella, chauffez l'huile et cuisez séparément les ingrédients crus que vous aurez choisis. Réservez chacun de ces ingrédients.

Dans la même huile, faites revenir l'ail pour le faire dorer puis ajoutez le safran et la tomate. Laissez cuire 10 minutes. Salez et poivrez.

En fonction de vos ingrédients, ajoutez les escargots, la viande, le poisson, les coquillages, les haricots ou pois chiches et les légumes (sauf les asperges, ainsi que les crevettes ou langoustines, que l'on dépose en dernier).

Ajoutez le riz et remuez une seule fois pour bien le répartir puis ajoutez le bouillon et cuisez 10 minutes à petit feu. Si vous avez choisi des crevettes, des langoustines ou des asperges, disposez-les sur le riz.

Retirez du feu, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 10 minutes avant de servir.



Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

RIÑONES AL JEREZ

Rognons au vin de Jerez

POUR 4 TAPAS

- 500 g de rognons de veau ou d'agneau
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 50 g de jambon (*pata negra* ou *serrano*) coupé en petits dés
- 50 g du gras qui entoure les rognons
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- 1 cuillère à café de piment doux
- 1 cuillère à soupe de persillade
- 200 ml de fino (vin blanc sec) ou de rancio
- 200 ml d'eau
- Fleur de sel, moulin à poivre et huile d'olive

Coupez les rognons en bouchées et mettez-les dans un récipient d'eau avec le vinaigre pendant 1/2 heure.

Faites fondre quelques minutes le gras des rognons dans une poêle avec l'oignon et un peu d'huile d'olive, ajoutez le jambon et les rognons égouttés et remuez doucement. Ajoutez le piment, la persillade, la chapelure.

Versez le vin blanc et maintenez quelques minutes l'ébullition pour que l'alcool s'évapore. Versez ensuite l'eau, mélangez et couvrez.

Baissez le feu et laissez mijoter 1 heure. Les rognons doivent être tendres et la sauce épaisse.

Salez et poivrez à votre goût. Servez chaud.

► Une chanson : *Peña el bollo* de Diego Carrasco

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

PIMIENTOS DE PIQUILLOS



© N. HAUTEMANIERE

Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.

TERRES CATALANES

MOULES FARCIES



© E. LAYANI

TERRES CATALANES

POTAGE GITANO



© E. LAYANI

TERRES CATALANES

ROPA VIEJA ET PRINGA



© E. LAYANI

TERRES CATALANES



MOULES FARCIES

TAPAS POUR 12

- 1,5 kg de moules assez grosses
- 100 g de jambon serrano coupé en tous petits dés
- 1 oignon et un peu d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de farine
- 250 ml de lait
- 1 œuf
- Chapelure
- Poivre
- 1 cuillère à soupe de persil
- Huile pour la friture

Lavez les moules et enfermez-les dans une casserole. Mettez sur le feu jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Gardez une seule demi-coquille pour chaque moule, jetez les autres. Réservez le jus au fond de la casserole.

Pour la béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis incorporez petit à petit le lait et environ 100 ml du jus de cuisson des moules. Laissez refroidir.

Coupez l'oignon en petits dés et faites-le revenir dans un peu d'huile, puis ajoutez le jambon et le persil. Mélangez avec la béchamel et garnissez les demi-coquilles

de moules.

Lorsque la béchamel durcit, trempez les moules dans l'œuf battu puis la chapelure.

Faites frire dans de l'huile très chaude et servez chaud.

TERRES CATALANES



PIMIENTOS DE PIQUILLOS À LA BRANDADE DE MORUE

POUR 10 À 12 PIQUILLOS

- 200 g de morue dessalée (sans la peau)
- 100 ml de lait
- 200 ml d'huile de tournesol
- Des pimientos de piquillos cuits et pelés (en bocal ou en boîte)

Faites chauffer de l'eau dans une casserole. À ébullition, plongez-y la morue en enlevant la juste avant la reprise de l'ébullition.

Laissez refroidir puis, dans un mortier, ou à l'aide d'un mixeur,

broyez la morue avec le lait puis versez l'huile goutte à goutte pour "monter" la brandade. Avec une poche à douille, remplissez les petits piments avant de servir.

TERRES CATALANES



ROPA VIEJA ET PRINGA

ROPA VIEJA

Pour la ropa vieja, le début de la recette est similaire à celle du potage gitan. Il faut prélever des pois chiches et un peu de viande avant d'ajouter les légumes, qui sont ici des pommes de terre coupées en grosses frites. Faites frire les pommes de terre dans une généreuse quantité d'huile d'olive. Quand les frites sont prêtes, ajoutez dans la poêle les pois chiches et la viande. Faites chauffer tout ensemble. Salez et poivrez.

PRINGA

- Viande et boudin prélevés du "potage gitano"
- De tout petits pains de campagne
- Sel et poivre

Coupez les petits pains en deux et tartinez de boudin les deux côtés. Faites un sandwich avec des morceaux de viande et faites cuire dans une machine à sandwich chaud.

► Dégustez les deux avec du fino ou de la manzanilla sur un tonneau dans une bodega sévillane. Sinon, avec du rancio chez nous, en fermant les yeux : ça y est, vous y êtes !

TERRES CATALANES



POTAGE GITANO

Faites tremper les pois chiches toute une nuit. Mettez le jarret et le talon de jambon dans une grande casserole avec de l'eau froide. Portez à ébullition et cuisez 20 min. Enlevez jarret et jambon et

jetez l'eau. Renouvelez l'opération avec de l'eau propre. Cuisez le jarret et le talon de jambon avec le paprika et la tête d'ail pendant environ 2 heures, couverts.

Enlevez la viande, ajoutez les épices et les pois chiches. Cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant ce temps, faites revenir les chorizos dans une poêle (si vous mettez du boudin, ajoutez-le juste avant que les pois chiches ne soient cuits). Lorsque les pois chiches sont cuits, ajoutez d'abord le poivron rouge, le céleri, les blettes puis les épinards à 5 mn d'intervalle. Arrêtez la cuisson 2 mn après avoir mis les épinards. Ajoutez alors les chorizos et la viande coupée en petits morceaux. Salez et poivrez. Servez chaud dans des assiettes creuses.

POUR 4 PORTIONS / 8 TAPAS

- 1 kg de jarret de porc
- 200 g de pois chiches
- 1 talon de jambon serrano ou pata negra avec l'os
- En option : 1 boudin noir
- 1 tête d'ail entière
- 1 cuillère à soupe de paprika en flocons
- 100 g de céleri émincé
- 400 g de blettes émincées
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 100 g d'épinards frais coupés en rubans
- 200 g de petits chorizos à cuire
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café d'épices à couscous "raz-el-hanout"
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- Sel et poivre

► Pour accommoder les restes, lisez les recettes ci-contre de la Ropa Vieja et de la Pringa

TERRES CATALANES

© Ce document est la propriété des Terres Catalanes. Tout droits réservés



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes, l'usage est réservé.

*Cuisine au feu de bois
Ouvert à l'année depuis 1983*

*Christian Cancel
membre des Toques Blanches du Roussillon.*



Photo Christian Cancel

la main à la pâte

RESTAURANT

Mas des Capellans
SAINT-CYPRIEN Sud (direction Grand Stade)
04 68 21 32 51



ÉPINARDS AUX POIS CHICHES

POUR 1 PORTION
(TAPAS POUR 4 OU 6)

- 50 g de pois chiches
- 300 g d'épinards cuits à feu doux dans une casserole fermée (si vous choisissez des surgelés, ne les prenez pas hachés mais en branches)
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 talon de jambon (pata negra ou serrano)
- 1 cuillère à café de paprika en flocons
- Huile d'olive
- 100 g de tomates pelées et concassées
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à café de saindoux de porc ibérique
- 2 cuillères à café de Maïzena

Faites tremper les pois chiches la veille dans une casserole d'eau froide. Le lendemain, changez l'eau et faites-les cuire une paire d'heures, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant ce temps, faites revenir l'ail dans l'huile d'olive dans une casserole à fond épais, ajoutez les tomates et le jambon coupé en très petits dés, puis les épinards, le cumin et le paprika.

Cuisez à petit feu pendant 1 heure. Mélangez la Maïzena avec 2 cuillères à soupe d'eau et ajoutez à la préparation aux épinards. Mélangez bien avant d'incorporer les pois chiches.

Servez chaud avec du pain frit à l'huile d'olive.

► Un lieu : "La gamba blanca", Triana, Séville.

► Une chanson : "Verde que te quiero verde" – Manzanita

© Ce document est la propriété des Terres Catalanes. Tous droits réservés



HARICOTS BLANCS AUX PALOURDES ET GAMBAS



© E. LAYANI

TERRES
CATALANES

CALAMARS FARCIS



© E. LAYANI

TERRES
CATALANES

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

CROQUETAS



© E. LAYANI

TERRES
CATALANES

SARDINES À L'ESCABÈCHE



© N. HAUTEMANIERE

TERRES
CATALANES



CALAMARS FARCIS

TAPAS POUR 8 À 10

- 1 kg de petits calamars
- 100 g de chair à saucisse
- 50 g de chapelure
- 50 g d'amandes en poudre et 50 g d'amandes effilées
- 50 g de pignons grillés
- 50 g de raisins secs
- 500 g de tomates pelées et concassées
- 500 ml de vin blanc
- 1 oignon coupé en dés
- 2 cuillères à soupe de persillade
- 1 cuillère à café de paprika en flocons
- 1 cuillère à soupe de paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Videz et nettoyez les calamars. Mettez les têtes et les tentacules dans un mixeur avec la chair à saucisse, la chapelure, les amandes effilées et en poudre. Mixez avec une cuillère à soupe de persillade, un peu de sel et de poivre, et le paprika en flocons.

Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive puis ajoutez la tomate, le vin blanc, les pignons, les raisins secs, le paprika et la persillade.

Laissez cuire une demi-heure à petit feu.

À l'aide d'une poche à douille, remplissez les calamars de la farce et fermez avec un cure-dents.

Mettez les calamars dans la sauce et laissez cuire une demi-heure à trois-quarts d'heure de plus, selon

la taille des calamars.

Servez chaud avec du bon pain.

TERRES CATALANES



HARICOTS BLANCS AUX PALOURDES ET GAMBAS

POUR 8 TAPAS OU 4 PLATS

- 200 g de haricots blancs secs
- 1 tête d'ail entière
- 1 kg de palourdes
- 8 gambas
- 1 oignon
- 300 g de tomates pelées et concassées
- 1 cuil. à soupe de paprika
- 2 cuil. à soupe de persillade
- 500 ml de vin blanc
- Sel et poivre

La veille, mettez les haricots à tremper et le lendemain, faites-les cuire dans de l'eau avec la tête d'ail entière, pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Egouttez-les et réservez la tête d'ail. Coupez l'oignon en dés et faites-le revenir avec de l'huile d'olive.

Enlevez la tête et la carapace des gambas – gardez la chair et la queue – que vous ajoutez à l'oignon avec les tomates, le paprika, la persillade et le vin blanc. Cuisez à petit

feu pendant une demi-heure, puis mixez le tout et passez-le au travers d'une passoire. Poêlez les gambas avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Dans une casserole, mélangez le jus filtré et les haricots, cuisez une demi-heure de plus. Dans une autre casserole fermée, faites ouvrir les palourdes avec un peu de vin blanc. Rajoutez les palourdes, leur jus et les gambas aux haricots. Salez et poivrez à votre goût.

TERRES CATALANES



SARDINES À L'ESCABÈCHE

POUR UNE DOUZAINES DE SARDINES

- 1 kg de sardines
- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 1/2 litre de vinaigre de vin rouge ou, mieux, de banyuls
- Un peu de farine
- 4 clous de girofle
- Paprika en flocons et en poudre
- 1 cuil. à café de poivre noir en grains
- 1 tête d'ail (séparez les gousses mais ne les pelez pas)

Videz les sardines et enlevez leur la tête puis rincez-les à l'eau pour enlever les écailles.

Mettez la farine dans un plat et roulez les sardines dedans pour les recouvrir.

Faites frire vos sardines dans l'huile, égouttez-les et mettez-les dans un plat.

Faites frire ensuite l'ail en chemise ; versez doucement le vinaigre dans l'huile chaude puis ajoutez tous les autres ingrédients.

Cuisez 20 minutes à feu doux après ébullition pour faire évaporer tout l'alcool du vinaigre.

Versez la préparation sur les sardines et faites mariner 2-3 jours avant de les manger.

Se garde au moins une semaine.

► Un lieu : la Cuisine-comptoir à Collioure !

TERRES CATALANES



CROQUETAS

Chauffez l'huile dans une casserole, ajoutez la farine, puis le vin, puis petit à petit le bouillon, tout en mélangeant. Cuisez quelques minutes pour obtenir une béchamel épaisse.

POUR 20 CROQUETTES

- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 + 6 cuil. à soupe de farine
- 100 ml de fino (ou rancio, ou vin blanc sec)
- 400 ml de bouillon
- 1 cuil. à soupe de persil
- 1/2 cuil. à soupe de muscade
- 1 œuf battu avec 2 cuil. à soupe de lait
- 8 cuil. à soupe de chapelure
- Sel et poivre
- 150 g au choix de : jambon cru en dés, poulet cuit en dés, fromage râpé, champignons en petits dés sautés à la poêle, thon en boîte égoutté, crevettes décortiquées, en dés, ou un peu de légumes et viandes du "potage gitano" (recette p. 60)

Ajoutez l'ingrédient de votre choix, le persil, salez et poivrez. Versez dans un plat et laissez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, préparez trois assiettes : une de farine, une d'œuf et une de chapelure.

Découpez la béchamel en 20 cubes. Roulez chacun dans la farine, l'œuf et la chapelure. Faites frire dans l'huile chaude et dégustez tout de suite.

► Un conseil : préparez vos croquettes à l'avance, gardez-en au congélateur pour des fêtes de dernière minute. Avec la tortilla de patatas, les croquettes sont à la base d'une tradition culinaire transmise de mère en fille par toute ménagère andalouse qui se respecte !

TERRES CATALANES

GAMBAS AL AJILLO

Gambas à l'ail

POUR 1 PORTION
(TAPAS POUR 4 OU 6)

► Un incontournable de la tapa. Se sert dans le plat de cuisson, très chaud. A partager à plusieurs avec de petites fourchettes.

- 250 g de petites gambas crues et décortiquées (gardez seulement le bout de la queue)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail pelées et concassées
- 2 petits piments séchés, hachés sans les pépins
- Fleur de sel

Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Chauffez l'huile dans un petit plat en terre à feu fort ou au four. Quand l'huile est chaude, mettez l'ail et un peu de sel (deux pincées). Quand l'ail commence à colorer, ajoutez le piment et les gambas.

Remuez doucement sur le feu.

Servez dès que l'huile commence à "cracher", dans le plat de cuisson, avec de petites fourchettes ou des cure-dents et dégustez pendant que c'est chaud.

Pensez au pain pour saucer le jus des gambas !

Le secret : la cuisson. Si vous arrivez à trouver des gambas fraîches, ne les massez pas en les cuisant trop longtemps ! Deux minutes c'est parfois trop. Ça marche aussi avec des gambas surgelées, mais c'est moins bon, forcément !

► Un lieu: Séville, Triana, au bord du Guadalquivir, au soleil, face aux arènes. Sinon, essayez le cap Creus, un jour de vent...



© E. LAYANI

CALLOS A LA MADRILEÑA

Tripes aux pois chiches

POUR 6 TAPAS

- 200 g de pois chiches
(faites-les tremper
pendant une nuit dans de l'eau)
- 300 g de tripes précuites
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1/2 cuillère à soupe
de poivre noir moulu
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons coupés en dés
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 200 g de chorizo tranché
- 1 petit talon de jambon serrano,
ou mieux, de pata negra,
ou mieux encore, un talon sur l'os !
- 500 g de tomates
concassées et pelées
- 1/2 cuillère à café de piment fort
- 1/4 litre de vin rouge
- Fleur de sel

Couvrez généreusement les pois chiches d'eau dans une grosse casserole. Faites bouillir et écumez, puis ajoutez les tripes, l'ail, le laurier, le paprika et le poivre, mais pas le sel.

Refaites bouillir puis mijoter à feu doux pendant 2 heures.

Pour la sauce, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive avec le poivron rouge. Mettez le chorizo et faites frire quelques minutes. Ajoutez le jambon, les tomates, le piment et le vin rouge.

Laissez mijoter 20 minutes puis salez à votre goût. Mettez la sauce dans la grande casserole avec les tripes et les pois chiches. Mélangez bien et cuisez encore 20 minutes.

Servez avec du pain de campagne et un vin rouge costaud.

- ▶ A déguster surtout en plein été, à l'intérieur sans climatisation !
Cependant, il faut l'avoir tenté pour le comprendre... Avis aux amateurs !
- ▶ Une chanson : "El Show" de Paco Ibáñez

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.

Chez Simone

Bar - Tapas



Face à la baie entre clocher
et château royal

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés.



BRASSERIE - SALADERIE - CRÊPERIE - VENTE À EMPORTER



BOULEVARD BORAMAR - 66190 COLLIOURE - 04 68 82 12 56

OUVERT À L'ANNÉE



Crêperie Breto

3 adresses pour perpétuer



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés



**8, rue Foch
ouvert tous
les jours sauf
dimanche
66000 Perpignan
04 68 34 36 93**



Photos R. KUTZKI



Photos Ph. Klein



nne

nos origines



Photos R. KUTZKI



**Mega Castillet
Mas Balande
ouvert 7j/7
66000 Perpignan
04 68 38 86 57**

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés



**Route de la Forêt
ouvert 7j/7
66210 Bolquère
04 68 30 23 01**



Plaza de



Ce document est la propriété des Terres Catalanes. Tous droits réservés



en deserts

TOROS
S TOROS
chascosa, (Albacete), seront com-
FABRILLO

adrillas
ADRILES
RES
Anarici, **FABRILLO**, de Valencia
de Valencia
Alabau.

RECETTES DE VICTORIA ROBINSON
"LA CUISINE-COMPTOIR".
PHOTOS NOËL HAUTEMANIÈRE
ET EMMANUEL LAYANI

© Affiche collection J.-L. GERMAIN • Reproduction C. CASANOVAS

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

ORANGES A LA CANNELLE

POUR 4 À 8 PERSONNES

- 1 kg d'oranges
- 1 cuillère à soupe de cassonade (plus ou moins selon les goûts)
- 1/2 cuillère à café de cannelle (selon la qualité de la cannelle, parfois une pincée suffit)

Coupez les oranges en quartiers de façon à ne garder ni zeste ni peau blanche. Il vous faut un bon couteau et de la patience... (pour la technique, reportez-vous à la recette de la morue à l'orange, p. 32).

Saupoudrez de sucre et de cannelle et laissez une paire d'heures au frigo afin que l'alchimie des saveurs s'opère et que le tout soit bien frais.

© F. LAYANI



BLANC-MANGER

POUR 6 PORTIONS

- 500 ml de lait d'amande
(acheté en Espagne
ou dans un magasin Bio)
- 100 g de sucre
- 12 feuilles de gélatine
- 100 g de raisins secs
(ou un mélange de raisins secs
et de raisins jaunes de Malaga)
trempés dans de l'eau
au moins une nuit
- 4 cuillères à soupe de miel
- Quelques amandes
effilées pour servir

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Cuisez pendant 10 minutes dans une petite casserole les raisins réhydratés, le miel et 4 cuillères à soupe d'eau. Laissez tiédir.

Chauffez le lait d'amande très doucement avec le sucre pour le dissoudre puis enlevez du feu et ajoutez la gélatine égouttée.

Mélangez, la gélatine se dissout à la chaleur.

Vous pouvez ajouter 4 gouttes d'essence d'amande amère si vous aimez un goût d'amande plus prononcé.

Mettez le mélange de raisins et de miel au fond de 6 petits moules à flan et versez dessus le lait d'amande.

Réfrigérez plusieurs heures.

Démoulez sur des assiettes et saupoudrez d'amandes effilées avant de servir.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.

CRÈME AU TOURON

POUR 6 CRÈMES

- 500 ml de crème fleurette
- 100 g de touron catalan aux amandes
- 50 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs

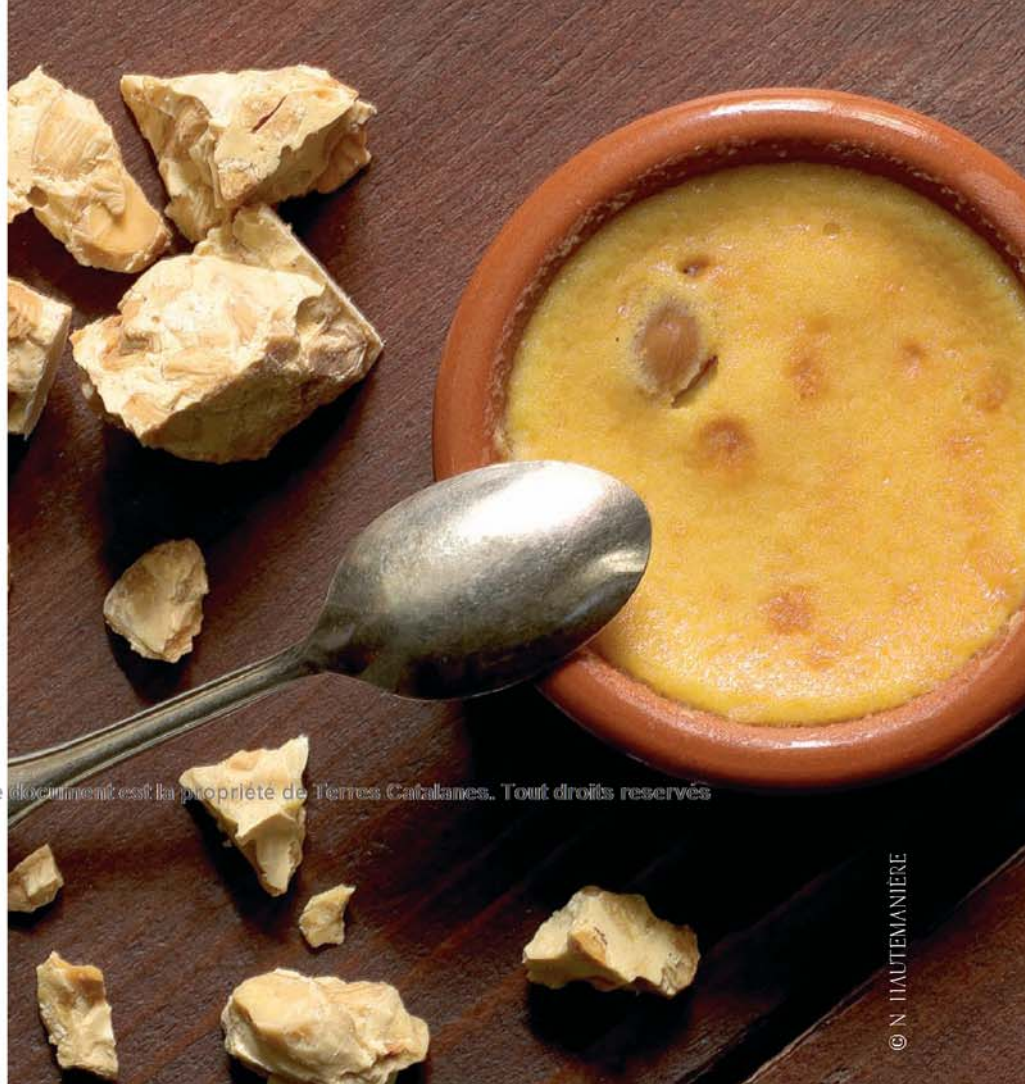
Chauffez la crème doucement avec le touron. Ne le laissez pas bouillir et quand le touron est entièrement fondu, enlevez du feu et laissez tiédir.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs.

Mélangez les œufs avec la crème au touron. Mettez la préparation dans de petits pots individuels en terre cuite et cuisez au bain-marie environ 20 mn dans un four chaud.

Un conseil : si les crèmes ont une texture un peu "omelette", essayez à four un peu moins chaud la prochaine fois. Si elles sont trop liquides, laissez-les cuire plus longtemps.

► Une chanson : "Tu caramelo" de Buika



Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

© N. LAUTEMANIERE



PAIN PERDU À LA CANNELLE ET AU MIEL

POUR 4 GOURMANDS

OU 8 SI VOUS AVEZ DÉJÀ BEAUCOUP MANGÉ

- 150 ml de lait • 1 gousse de vanille fendue
- Le zeste d'un citron râpé • 3 œufs • 8 tranches de pain (du pain de campagne à la mie assez compacte)
- 60 ml de muscat de Rivesaltes • Huile d'olive
- 90 ml de miel • Cannelle moulue
- 5 morceaux de sucre écrasés

Chauffez le lait avec la vanille et le zeste du citron. Laissez refroidir et infuser. Retirez la gousse de vanille et enlevez les "graines" avec la pointe d'un couteau. Mettez-les dans le lait. Quand le lait est froid, ajoutez les œufs et mélangez.

Arrosez les tranches de pain avec une fine pluie de muscat puis trempez-les dans le mélange lait-œufs. Faites dorer dans une poêle avec l'huile d'olive environ 4 minutes.

Arrosez de miel et saupoudrez de la cannelle et du sucre. Dégustez chaud.

© E. LAYAN

TOCINO DE CIELO

POUR 12 PARTS

- 350 g de sucre en poudre
- Le zeste d'un demi-citron
- 300 ml d'eau froide
- 12 jaunes de gros œufs

Pour le caramel :

- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Le jus de 1/2 citron

Pour cette recette, il vous faut un plat à gâteau carré de 20 cm.

Mettez le plat à gâteau directement sur la flamme et faites fondre les ingrédients du caramel. Mélangez à feu fort jusqu'à ce que le sucre caramélise.

Mettez le plat de côté.

Versez le sucre, l'eau et le zeste de citron dans une casserole à fond épais. Chauffez à feu moyen, puis faites bouillir pendant 20 minutes. Remuez ce sirop avec une cuillère en bois ; en enlevant la cuillère, le sirop doit faire un fil. Quand vous y êtes, coupez le feu et enlevez le zeste de citron.

Battez ensemble les jaunes d'œufs, puis versez dessus le sirop chaud sans cesser de battre. Toujours en battant, versez le mélange sur le caramel et couvrez-le d'une feuille de papier aluminium.

Mettez ce plat à gâteau dans un plat plus grand au bain-marie.

Cuisez au four à feu moyen (180° C) pendant 30 minutes. Le mélange doit prendre, il doit être assez solide et ferme. Laissez refroidir.

Coupez en carrés. Ayez un verre d'eau fraîche à proximité.

► Une chanson : "El caramelo"
de Carmen Paris



© E. LAYANI

SANGRIA

POUR 10 À 20 PERSONNES

- 4,5 litres de vin rouge (6 bouteilles)
- 33 cl de rhum brun ou de cognac
- 50 à 70 cl de sucre de canne liquide (plus ou moins selon votre goût)
- 5 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 4 oranges
- 4 citrons
- 150 cl de limonade
- 20 cl de Grand Marnier

Faites votre sangria la veille. Plus vous la faites à l'avance, plus elle est parfumée et forte...

Coupez les citrons et les oranges en deux. Pressez-les et réservez les moitiés vides avec les clous de girofle plantés dedans.

Mettez le jus des agrumes et tous les autres ingrédients dans un récipient assez grand pour tout contenir, avec la cannelle et les moitiés de fruits.

Le lendemain, servez votre sangria très fraîche avec des citrons et des oranges coupés au dernier moment et beaucoup de glaçons.

► Ça, c'est la recette de ma voisine Pepa, calle Feria, à Séville.

Si vous improvisez une fête au dernier moment, s'il fait chaud et que vous avez une belle soif, optez pour le "tinto de verano" : grosso modo moitié vin rouge et moitié limonade "Casera blanca" avec beaucoup de glaçons.

► Un lieu : La calle Feria, à Séville, le jeudi matin, jour du marché aux puces.



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

© N. HAUTEMANIERE

CAFE VIENNE

LA BRASSERIE DE PERPIGNAN



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés.



3, PLACE ARAGO 66000 PERPIGNAN
04 68 34 80 00

Vingt / VINS

LES VIGNERONS APPRÉCIENT LES TAPAS ET LEUR ESPRIT D'ÉCHANGE QUI DONNENT ENCORE PLUS DE PLACE À LEURS CUVÉES. PERSONNE NE S'OFFUSQUERA D'UN ACCORD AVEC UN JAMBON CRU CAR ON CONNAÎT ICI LA NOBLESSE ET LA PALETTE AROMATIQUE DES SALAISONS IBÉRIQUES. EN PISTE

POUR QUELQUES CRUS CHOISIS, ET

LEURS COLLUSIONS GOURMANDES.

SYLVIE TONNAIRE
PHOTOS JEAN-MARIE GOYHENEX
ET PAUL PALAU



Vingt / VINS

ou

DOMAINE ARCADIE

La femme qui fait parler les baies

Agnès Graugnard et Raphaël dans leur cave.
Exerçant la profession de négociant-vinificateur, la jeune œnologue sélectionne les parcelles qui l'intéressent et achète la vendange fraîche qu'elle vinifie chez elle.

Agnès Graugnard est une exception. Toute jeune maman, elle est la seule femme à exercer la délicate profession de négociant-vinificateur à une échelle artisanale dans le département. Qu'est-ce donc que ce métier ? Il s'agit de faire du vin sans vignes ! Son stage de fin d'études d'œnologie conduit cette étudiante de Montpellier à la station viti-vinicole expé-

mentale de Tresserre, le centre d'expérimentation pour la viticulture du Roussillon. C'est là qu'elle découvre le potentiel des terroirs, avec déjà un faible pour ceux du Fenouillèdes. Puis ses pérégrinations la mènent au Chili, dans le Gers, à Châteauneuf-du-Pape... De quoi se frotter aux cas les plus variés. Mais c'est à Estagel qu'elle s'installe avec Raphaël, bien décidée à faire parler les baies. Et les viticulteurs

de faire preuve d'un sens de l'ouverture exemplaire : pendant quatre ans, le temps de faire construire sa cave, elle a pu vinifier ses cuvées "chez l'habitant", sélectionnant les parcelles qui l'intéressent et achetant la vendange fraîche. *« Je travaille en confiance avec les vignerons, toujours les mêmes et toujours sur les mêmes parcelles. Nous avons un objectif de qualité commun et décidons ensemble de la date de vendange. »*



Deux crus talentueux
issus des terroirs de Tautavel et alentours.
Alba, un blanc de garde, et TP3,
rouge d'été du nom de l'antique camion des vendanges.



© J.-M. GOYHENEX

Pour Alba, les grenaches gris et blancs viennent de Tautavel exclusivement, terroirs tantôt schisteux, tantôt calcaires. Les jus sont vinifiés et élevés en fûts, à la bourguignonne, avec une répartition des âges des barriques. De la haute couture. « C'est la surprise de ce terroir. C'est mon sixième millésime et la typicité du terroir ne cesse de s'affirmer. »

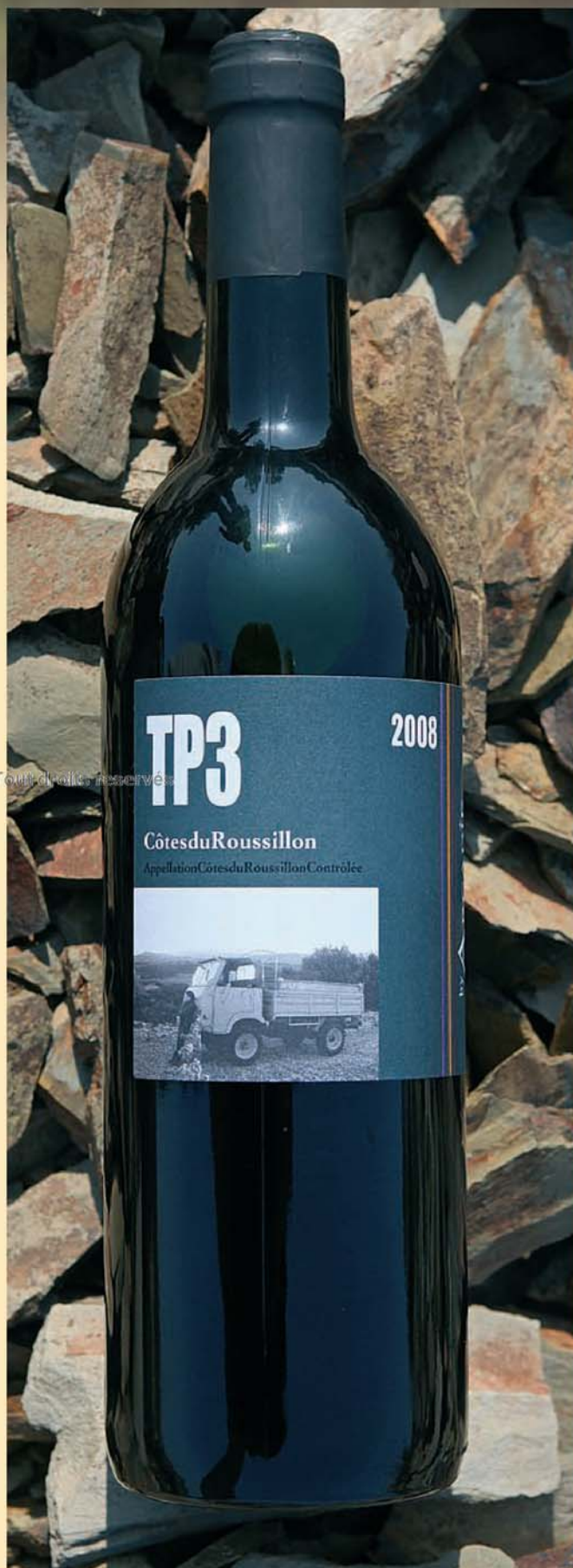
Ce blanc de garde livre un premier nez sur la pierre à fusil. Sa promesse minérale est tenue, le bouquet toasté déroule, gingembre, pamplemousse, citron au sel, ample et long. Une grande cuvée pour laquelle on peut passer à la planxa de belles gambas marinées au citron, huile d'olive, gingembre en poudre et sésame.

TP3 est d'un autre genre.

Agnès, ayant commencé par le plus difficile, ce n'est qu'en 2007 qu'elle s'est autorisée un vin de copains : « Comme nous ne foulons pas les raisins pour les cuvées rouges, il reste dans les cuves des baies intactes et je trouvais les jus si bons ! » Elle associe donc ses jus de presse, grenache, lladoner, syrah, mourvèdre.

Et là, c'est d'une séduction totale. Friand, fruité, ouvert, sur le cade et le cachou, voilà un flacon terrible, baptisé du nom de l'antique mais incroyable carrosse qui transporte le raisin jusqu'à la cave. Pour lui, le meilleur des boudins noirs catalans passé au grill, avec aromates à volonté. □

DOMAINE ARCADIE à Tautavel,
tél. 04 68 51 27 33 ou 06 76 54 22 49.
Alba, côtes-du-Roussillon-villages blanc, 10 €.
TP3, rouge d'été, 7,50 €.



© J.-M. GOYHENEX

Vingt / VINS

aux vignobles

DE CONSTANCE & TERRASSOUS

Le choix du roi

Constance de Majorque, épouse de Jaume III, au XIII^e siècle, s'était prise d'affection pour la belle région qu'on nomme aujourd'hui piémont des Aspres, s'étendant de Thuir aux contreforts du Canigou. La cour appréciait

les vins du cru et nombre de parcelles sont encore affublées d'un patronyme royal. Lorsqu'en 2007, les caves de Thuir et de Fourques décident de s'unir, elles puisent dans ce prestigieux passé leur bannière commune. Les vignobles de Constance, rejoints par ceux de la cave

de Terrats, sont forts aujourd'hui d'un millier d'hectares. On pourrait craindre des cuvées uniformisées, c'est mal connaître de goût du challenge et la fierté vigneronne des Catalans.

Sur la base du volontariat des coopérateurs, les rémunérations sont aujourd'hui différenciées selon des qualités de raisin relevant de cinq cahiers des charges. Dès juillet, les parcelles sont classées, suivies et "appelées" (décisions de récolte), sous la houlette de techniciens qui pilotent le vignoble comme une armée en marche. Aux cavistes ensuite de composer les vins, et avec quelle palette ! Ainsi est née Isabel, premier enfant du couple royal. En recherche de complexité et d'originalité, l'équipe des vinificateurs n'a pas hésité à sortir du choix de cépages requis pour l'appellation : les plus beaux grenaches blancs des coteaux de Fourques, vinifiés en fûts, chardonnays et viogniers des vignobles de Thuir, également passés en barriques. Les premiers effluves d'éclats de silex sont vite enrichis de notes d'abricots moelleux et d'arômes briochés, le palais ample offre des sensations



Philippe Sudries,
directeur des trois caves,
déguste le cru 2008
en cours d'élaboration.

nerveuses, dynamiques. L'expérience d'une garde de quelques années en cave est bien tentante, mais comme toujours, il faut aussi tester cette cuvée sur sa jeunesse. Isabel mérite une tapa catégorique gastronomique : pourquoi pas une poêlée de pétoncles à peine rehaussée de safran et enrichie d'un trait de crème fraîche ? A tester aussi sur des copeaux de Manchego bien affiné – le choix du roi ! On attend son petit frère pour la fin de l'année, avec la même ambition. Avis aux amateurs. □



La cuvée Isabel,
fruit de l'union
des caves coopératives
de Thuir, Terrats
et Fourques.

© P. PALAU

VIGNOBLES DE CONSTANCE ET DU TERRASSOUS
(réunion des caves coopératives de Thuir, Terrats et Fourques),
tél. 04 68 38 80 51.

Cuvée Isabel, vin de pays des côtes catalanes 2008, 8 €.

Vingt / VINS

au

DOMAINE SAN SÉBASTIAN

Collioure nouveau !

Si un cas témoigne du dynamisme du vignoble de la côte Vermeille, c'est bien celui de Romuald Peronne. A 27 ans, après plusieurs campagnes de vinification combinant un vignoble à Lesquerde et un autre à Ihiza, il se lance aux manettes des 14 hectares du domaine San Sébastian. Plus deux points de ventes, la création d'un bar à tapas et d'un restaurant accolés à la cave du domaine, à Banyuls. Vous avez dit esprit d'entreprise ? Côté vins, Romuald a souhaité tout de suite consacrer une partie de ses cuvées à ses vieilles vignes accrochées au fin fond de la vallée de "La Coume del mas". Un hommage aux grenaches et à ce terroir-là. « En 2008, les rendements ont culminé à 20 hl/hectare. Et, sans blague, sans tomber de raisins ! Ces vieilles vignes ont un potentiel énorme... en qualité seulement ! »

D'où la gamme Empreinte, des parcelles choisies parce que leurs vieux grenaches transpirent au mieux la typicité de l'appellation Collioure. « Empreinte en blanc, c'est 90 % de grenache gris, rien que de très vieilles vignes, un trésor. On vendange à la fraîche, il faut une colle habile et j'ai un porteur en or, un passionné. Il faut faire vite et bien. A la cave, mon objectif est de rendre la minéralité du cru, de

La gamme Empreinte, concoctée par le jeune vigneron Romuald Peronne, est issue de ses plus vieilles vignes de la Coume del Mas.



faire un vin très frais avec juste ce qu'il faut de rondeur pour une sensation souple ».

On pourra garder ce millésime ou dès cet été, avec la complicité de Franck Fulliquet (L'Arcade et Le Trémail à Collioure, Le France à Port-Vendres), le goûter avec des boquerones, ces filets d'anchois frais marinés aux vinaigres (blanc et rouge), avec citron, thym, oignon, laurier, ail, et servis avec une persillade et un filet d'huile. Comme dans le vin, on retrouve une texture tendre et un brin d'acidité. Une alléchante perspective ! Il faut s'arrêter aussi sur le

Collioure rosé : du grenache noir, de la syrah, des vignes plus jeunes. Aucun élevage en fût pour un maximum de fruit et de gourmandise. Le palais surprend par son ampleur, ses saveurs de fruits rouges mais aussi de poivre blanc. Une cuvée vineuse, charpentée. On peut sans souci lui promettre des escargots à la catalane, saisis à vif, agrémentés de lardons, de saucisse catalane, flambés au cognac puis mijotés deux bonnes heures avec tomates, thym, laurier, un verre de rosé et un de banyuls. De quoi tenir tête à ce rosé fougueux. Vite, à table ! ☐

DOMAINE SAN SÉBASTIAN
À BANYULS

Romuald Peronne
et Jacques Piriou,
tél. 06 99 08 13 13.

Empreinte,
AOC Collioure 2008,
blanc (12 €) et rosé (8 €).

- A Banyuls, cave, bar à tapas et restaurant au 10, avenue de Fontaulé, face au port.
- A Collioure, vins du domaine et produits du terroir au 13, avenue de la République.

Vingt / VINS

à la

CAVE DE LESQUERDE

Grand frais !



© J.-M. GOYHENEX



© J.-M. GOYHENEX

Le terroir de Lesquerde, à 350 m d'altitude, est une exception géologique : 90 % des vignes sont sur arènes granitiques, ce qui, conjugué au climat très frais, donne des vins aux tanins fins et à la palette épicée.

O n atteint Lesquerde depuis Maury, après une belle grimpe et quelques lacets donnant à découvrir la géographie si tourmentée et si riche du Roussillon. De la vallée à la végétation rare et souvent assoiffée aux grandes étendues de vignes, on découvre une garrigue plus haute, aux chênes bien campés, d'un vert robuste, avec de gros amas rocheux, de moins en moins calcaire au fur et à mesure de l'ascension. Au mieux on perd quelques degrés ; si le vent est de la partie, comme souvent, la fraîcheur se fait vite saisissante.

A 350 mètres d'altitude en moyenne, dominant un plateau aux sols granitiques,

voici le village de Lesquerde, son rocher d'hématite dressé comme une vigie au cœur du bourg de 120 habitants. Deux numéros de téléphone sur le panneau d'information touristique : la mairie et la cave coopérative. Le ton est donné. Ici le vin, c'est spécial et la cave coopérative le démontre à chaque millésime. Elle regroupe une trentaine de coopérateurs, une douzaine contribuant aux 80 % de la production.

Quelque 200 hectares, dont 90 % en arènes granitiques : une exception géologique qui, conjuguée au climat très frais, dessine des vins aux tanins fins et à la palette épicée. Plusieurs indices témoignent de cette spécificité. Pas de machine à vendanger à la cave : « les parcelles sont

petites, éparpillées dans la garrigue et depuis la fin des années 70, on avait pris l'habitude ici de vinifier une grande partie de la récolte en grappes entières, il fallait donc des baies totalement préservées, on voulait des vins souples et fruités ». Une vendange débutant fin septembre : « les maturités se font sur le tard, à la faveur de la fraîcheur des nuits de septembre, on gagne en acidité, en légèreté ». Enfin, ce sont la syrah et le carignan qui se révèlent les mieux adaptés à ce terroir. « Quelle que soit la météo du millésime, le carignan est très régulier. Ce sont de vieilles vignes, équilibrées, on cueille le raisin autour du 1^{er} octobre, ici, c'est lui le vrai cépage méditerranéen ».

Des propos tenus par le directeur de la cave, œnologue

Deux belles
expressions du terroir :
Les "Arènes de Granit"
en rouge et un muscat sec,
"Les Sérettes".

d'origine bordelaise. Il a choisi Lesquerde pour son terroir et ne concevrait pas de démarquer sa journée sans un coup d'œil au Canigou qui se taille la part du lion dans l'horizon.

On retrouve tout le profil de l'AOC Lesquerde dans la cuvée "Les Arènes de Granit", démonstration du goût de la syrah pour les terroirs frais. Bouquet sauvage de cassis, cade et tomate séchée. Saveurs de garrigue fraîche, de genièvre, accompagnées de tanins délicats, veloutés. Un magret séché au poivre devrait donner un accord juste.

Dans ce creuset de beaux vins rouges, il ne faut pas négliger l'expression des muscats. Petits grains et d'Alexandrie à parts égales composent un muscat sec se déroulant d'un nez de fleurs blanches à une finale un rien mentholée. On pense asperges, mais une belle salade de poulpes aux baies roses et aux câpres fera aussi son bonheur. □

CAVE COOPÉRATIVE
DE LESQUERDE
tél. 04 68 59 02 62.
Les Sérettes,
muscat sec 2008, 3,70 €.
Arènes de Granit,
AOC côtes-du-roussillon-
villages-Lesquerde
(rouge) 2007, 6 €.



© Ce document est la propriété des Terres Catalanes. Tous droits réservés.

© J.-M. GOVHENEX

Vingt / VINS

ou

CAMP DEL ROC

Cultivez la différence !

Philippe Botet
et son Nocimo 2008,
un "amour" de rosé.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

© P. PALAU

« J'ai toujours aimé les vins des terroirs granitiques. Dans les années 90, il y avait des carignans titrant 12° C à la cave coopérative de Bélesta ; ça pétait le fruit, j'adorais ça ! » Philippe Botet a fait de sa passion son métier. Arrivé à Montalba en 2002, il débute avec 50 ares de carignan et 20 de cinsault. On lui prête une grange et c'est parti pour un premier vin de copains. « 2003, un super millésime. J'ai eu la chance du débutant, le reste s'est fait de bouche à oreille ». Oui, de bouche à oreille, de caviste bio en dégustateur affûté, on raconte qu'il y a un gars là-haut à

Montalba qui collectionne les micro-vignes de vieux cépages, lladoner pelut, morastel, mataro, carignan gris et autres autochtones, ces vignes dont plus personne ne veut, passées de mode et surtout peu généreuses. En plein cœur du Fenouillèdes, cette jolie commune conjugue altitude et sol granitique, de quoi attiser quelques convoitises même si les conditions de culture ne sont pas de tout repos. Si la végétation d'aloès et de figuier de Barbarie ne laisse aucun doute sur l'influence méditerranéenne, à plus de 440 mètres d'altitude, les ceps soignés selon des principes les plus

naturels se sont faits une raison des vents, du froid et de la rareté de l'eau. Il fait vif et on retrouve ce tranchant dans les vins, d'autant que les sols granitiques aident à la manœuvre.

Prenez votre premier cours de calligraphie coréenne avec Nocimo. Cet "amour" est un rosé pour ceux qui préfèrent les rouges : du cinsault en majeure partie, épaulé de carignan et de syrah, élevés en demi-muids (barriques de grande contenance entre le fût et le foudre). Senteurs de sureau, de petits fruits rouges, puis au palais matière tonique pleine de sève : c'est un rosé de découverte.

Chez Philippe Botet, on lui dédie une tapenade un peu spéciale : tomate séchée, ail, huile d'olive, persil, un trait de jus d'orange, à mixer et à tartiner sur du pain de seigle grillé, avec un tour de moulin à poivre Kampot. Et en formule tête-à-tête amoureux, quelques saint-jacques gratinées à la poudre d'amande signées d'un trait de sauce soja... Vive la différence ! ■

CAMP DEL ROC
Montalba-le-Château,
tél. 04 68 35 22 54.
Nocimo,
AOC côtes-du-roussillon,
rosé 2008, 6,50 €.

LE MAÎTRE DES SAVEURS

Thierry Astruc

Traiteur



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

Photos thierry astruc



*Noces - Lunchs - Congrès - Banquets - Cocktails
Buffets à thèmes - Plateaux repas*

DEUX ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR



11, rue Jules-Pams
66660 Port Vendres
Tél. 04 68 82 00 15
Fax. 04 68 82 53 07

19, rue Pasteur
66190 Collioure
Tél. 04 68 39 07 67

www.astruc.traiteur.com — astruc-traiteur@wanadoo.fr



tant qu'il y aura des pêcheurs

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.

Ce que la mer vous offre, Boniface Coquillages vous le révèle...

Photo Ruizzi



Photo Ph. Klein

*À bord du Tomas, Boniface Coquillages pratique la pêche
des petits métiers et vous livre tous les jours
les poissons de la Méditerranée*

Dégustez sur place, emportez chez vous.

Plateaux de fruits de mer

ST-CYPRIEN PORT
quai Arthur-Rimbaud
04 68 82 57 62
RESTAURANT

CABESTANY
rond-point Médipôle
04.68.67.58.13
BAR À HUITRES
ET SUSHIS

ST-ESTÈVE
17, avenue La Mirande
04.68.38.71.67
SUSHIS ...

LEUCATE
Mas Vingt
04.68.40.11.00
PRODUCTION
BONIFACE

tant qu'il y aura des pêcheurs

Vous pouvez commander sur internet : www.boniface-coquillages.com

UNE SAISON DE plaisirs

© J.-M. GOYHENEX



Un partenariat Terres Catalanes
Conseil Général des Pyrénées-Orientales
et son Comité Départemental du Tourisme



Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Céret un siècle de paysages

20 juin - 31 octobre 2009 ouvert tous les jours
de 10h à 19h jusqu'au 30 septembre, de 10h à 18h jusqu'au 31 octobre

8 Bd. Maréchal Joffre • BP. 60413 66403 Céret Cedex • T. 04 68 87 27 76 • F. 04 68 87 31 92 • www.musee-ceret.com

Collectivités territoriales fondatrices et financières :

Partenaires de l'exposition :



Raoul Dufy, Paysage à Céret, l'église, 1940, gouache sur papier, 35 x 53 cm, Coll. Mam Céret. © Adagp, Paris 2009.

Dix sites remarquables

À PERPIGNAN

Palais des rois de Majorque

Horaires d'été : du 31/05 au 30/09,
ouverture tous les jours de 10h à 18h.
Tél. 04 68 34 48 29.

Chapelle Notre-Dame-des-Anges

Un monument historique du XII^e siècle
construit à l'initiative des rois de Majorque.

Horaires d'ouverture : du 1^{er} juin
au 30 septembre de 10 h 30 à 18 h 30.
Fermé le dimanche et le lundi. Entrée libre.



La Chapelle Notre-Dame-des-Anges à Perpignan.

DANS LES TERRES

Retenue de la Raho à Villeneuve-de-la-Raho

En semaine ou en week-end, laissez-vous porter
au fil de l'eau dans cet environnement propice à
la pratique sportive ou aux activités de plein air !
Ouvert tous les jours.

Musée d'art moderne de Céret



Du 20 juin au 30 septembre,
le musée est ouvert de 10 h à 19 h.

Prieuré de Serrabone à Boule d'Amont

Le prieuré est ouvert tous les jours de l'année
sauf jours fériés de 10 h à 18 h
(vente des derniers billets à 17 h 30).

Réserve naturelle de Nyer

Découvrez les animations nature de Nyer tout
l'été. Ouverture en juillet et août du lundi au
vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30.
Autres périodes sur réservation : 04 68 97 05 56.

EN BORD DE MER

Château royal de Collioure

Ouvert tous les jours en juillet et août
de 10 h à 19 h (dernière entrée à 18 h 15).
En juin et septembre : de 10 h à 18 h
sans interruption (dernière entrée à 17 h 15).
Fermé les 15 et 16 août.

Site classé de Paulilles

En famille, partez à la découverte de Paulilles, un
environnement exceptionnel et une histoire
mémorable. Sur 30 hectares en bord de mer :
espace muséal, atelier de restauration des
barques catalanes... Ouvert toute l'année.

Réserve naturelle marine de Cerbère - Banyuls

Cet été, offrez-vous une randonnée aquatique et
partez à la découverte du premier sentier sous-
marin multimédia !
Horaires : du 1^{er} juillet au 31 août, de 12 h à 18 h.

À LA MONTAGNE

Les lacs des Bouillouses



Entre lacs et étangs, partez à la découverte d'un
site unique, accessible tout l'été en télésiège :
une vue panoramique imprenable au départ de
Font-Romeu, Pyrénées 2000 et Formigüères !
Horaires télésiège et navette tous les jours
en juillet et août. Point Infos (juin à septembre)
au 04 68 04 24 61.

VILLEFRANCHE-DE-CONFLENT ET MONT-LOUIS

Les fortifications de Vauban sont inscrites
au patrimoine mondial de l'UNESCO.
À découvrir ou à redécouvrir !



Apéritifs de terroir



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

© P. PALAU

JUIN

- **14 juin** – 17 h 30 à Argelès-sur-Mer, Esplanade Charles Trénet.
- **15 juin** – 18 h à Vernet-les-Bains, Place République.
- **16 juin** – 19 h à Port-Barcarès, Ile des Pêcheurs.
- **17 juin** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **18 juin** – 18 h 30 à Prades, Place République.
- **24 juin** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **25 juin** – 18 h à Saint-Cyprien, Office de Tourisme.
- **28 juin** – 17 h 30 à Argelès-sur-Mer, Esplanade Charles Trénet.
- **29 juin** – 18 h à Collioure, Place du Marché.
- **30 juin** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.

JUILLET

- **Chaque dimanche**
17 h 30 à Argelès-sur-Mer, Esplanade Charles Trénet.

- **3 juillet** – 18 h à Laroque-des-Albères, Office de Tourisme.
- **6 juillet** – 18 h à Vernet-les-Bains, Place République.
- **7 juillet** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **11 juillet** – 18 h 30 à Maury, Maison du Terroir.
- **14 juillet** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **15 juillet** – 19 h à Port-Barcarès, Ile des Pêcheurs.
- **16 juillet** – 18 h à Saint-Cyprien, Office de Tourisme.
- **18 juillet** – 18 h à St-Laurent-de-Cerdans.
- **20 juillet** – 18 h à Port-Vendres, Quai Joly.
- **21 juillet** – 18 h à Collioure, (place du Marché), et à St-Paul-de-Fenouillet.
- **22 juillet** – 18 h 30 à St-Génis-des-Fontaines, place Charles de Gaulle (Abbaye).
- **23 juillet** – 18 h 30 à St-Paul-de-Fenouillet, cour du Chapitre.

L'apéritif de terroir vous invite à partager un moment convivial en compagnie de nos vignerons et producteurs. Le principe est simple : dégustation des vins du Roussillon et produits de terroir dans une atmosphère détendue, muni de votre Pass dégustation. Le Pass vous sera remis sur place, le jour de l'apéritif, contre la somme de 3 €, et en souvenir, le verre de dégustation "Les Roussillon" à emporter !

Ce moment de découverte et de gourmandise permet de rencontrer les producteurs et artisans les plus proches géographiquement de votre commune d'accueil.

- **27 juillet** – 18 h à Banyuls-sur-Mer, Esplanade du Port.
- **28 juillet** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **31 juillet** – 18 h à Laroque-des-Albères, Office de Tourisme.

AOÛT

- **Chaque dimanche**
17 h 30 à Argelès-sur-Mer, Esplanade Charles Trénet.
- **3 août** – 18 h à Cerbère, Place du Village.
- **4 août** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **6 août** – 18 h 30 à Prades, Place République.
- **8 août** – 18 h 30 à Maury, Maison du Terroir.
- **10 août** – 18 h à Port-Vendres, Quai Joly.
- **11 août** – 18 h 30 à Saint-Génis-des-Fontaines, place Charles De Gaulle (Abbaye).
- **12 août** – 18 h à Saint-Cyprien, Office de Tourisme.

- **13 août** – 18 h à Saint-Laurent-de-Cerdans.
- **17 août** – 18 h à Vernet-les-Bains, Place République.
- **19 août** – 19 h à Port-Barcarès, Ile des Pêcheurs.
- **22 août** – 18 h 30 à Caudiès-de-Fenouillèdes, Syndicat d'Initiative.
- **25 août** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.

SEPTEMBRE

- **Chaque dimanche jusqu'au 20 septembre**
17 h 30 à Argelès-sur-Mer, Esplanade Charles Trénet.
- **1^{er} septembre** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **7 septembre** – 18 h à Banyuls-sur-Mer, Esplanade du Port.
- **8 septembre** – 17 h à Amélie-les-Bains, Place République.
- **9 septembre** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **10 septembre** – 18 h 30 à Prades, Place République.
- **14 septembre** – 18 h à Vernet-les-Bains, Place République.
- **16 septembre** – 18 h à Canet-en-Roussillon, Centre Ramblas.
- **18 septembre** – 18 h 30 à Boulou, Office de Tourisme.

OCTOBRE

- **6 octobre** – 16 h à Amélie-les-Bains, Place République.

NOVEMBRE

- **10 novembre** – 16 h à Amélie-les-Bains, Place République.



Informations dans les points Infos Tourisme et sur www.tourismedeterrroir.fr

Sur les routes de nos vins

© N. HAUTEMANIERE



Depuis le littoral où la vigne trempe pratiquement ses racines dans la mer, du côté de la Salanque ou de l'embouchure de l'Agly, jusqu'à la plus haute vigne d'Europe à Sainte-Léocadie, perchée à 1 300 m, en passant par les terroirs "incontournables" de Maury et les Fenouillèdes, Rivesaltes et toute la plaine du Roussillon, Banyuls, les Aspres... chaque parcelle du vignoble catalan apporte son originalité, son savoir-faire particulier, sa typicité, sa couleur, à la gamme infinie des vins d'ici. Vins "de soif" ou capiteux, rouges, blancs, rosés, d'assemblages ou de cépages, tous sont

uniques, différents. Des robes groseille, rubis, cerise, grenat foncé, jaune nacré de vert ou or profond. Des arômes d'agrumes ou de fruits rouges, de bois ou de vieux cuir, ils accompagnent idéalement viandes blanches et rouges, poissons et crustacés.

Etonnez vos papilles : au fromage, n'hésitez pas à convoquer un muscat de Rivesaltes pour un rendez-vous avec un roquefort ; de même, un maury hors d'âge s'impose avec un gâteau au chocolat... ou un havane.

Suivre la route des vins catalans, c'est partir pour un très long voyage ! J. M.



Inimitable cuisine catalane



© N. HAUTEMANIERE

Extraordinairement diverse, riche des produits d'un terroir fécond, héritière d'une culture ibérico-judéo-arabe qui l'a marquée à tout jamais, mais aussi des traditions de la Toscane ou de la Crête... La cuisine catalane n'est pas une. Elle est multiple.

Toujours différente d'une saison à l'autre, d'une vallée à l'autre, puisant dans les ressources apparemment opposées de la mer et de la montagne mais sachant cependant fusionner les deux univers, la cuisine catalane est une ode aux saveurs et aux couleurs de tout ce qui fait la richesse d'un pays, souvent une fable étonnante où, dans le même plat, se marient le lapin et l'escargot, le poulet et les gambas, le poisson et le raisin vert...

Le safran lui apporte couleur et amertume, la cannelle douceur et parfum, la poudre d'amande veille à la liaison des ingrédients tandis que l'ail tient captifs tous les suc...

A la fois simple et raffinée, elle est tout sauf ce à quoi vous vous attendez si vous ne la connaissez pas encore. Fort heureusement, il ne manque pas de talents ici pour vous la faire découvrir. J. M.

Nous vous proposons une sélection d'établissements référencés dans des guides gastronomiques renommés.

ARGELÈS-SUR-MER

- Auberge du Roua
Chemin du Roua - Tél. 04 68 95 85 85
- Auberge du Cayrou
18, rue du 14 Juillet - Tél. 04 68 81 34 08
- Grand Hôtel du Lido
50, boulevard de la Mer - Tél. 04 68 81 10 32
- L'Acadien
Chemin de Neguebous - Tél. 04 68 95 32 21
- L'Amadeüs
Av. des Platanes - Tél. 04 68 81 12 38
- Les Charmettes
30, av. du Tech - Tél. 04 68 81 09 84

BANYULS-SUR-MER

- La Littorine
Plage des Elmes - Tél. 04 68 88 03 12
- Le Fanal
av. du Fontaulé - Tél. 04 68 88 00 81

BOURG-MADAME

- Le Luvintia
24, avenue des Guinguettes - Tél. 04 68 04 55 80

CABESTANY

- Fromagerie du Mas
9, av. Ampère - Mas Guérido - Tél. 04 68 34 89 43

CANET-EN-ROUSSILLON

- L'Horizon
1, voie des Flamants Roses
Tél. 04 68 51 60 60
- Le Cycas
6 rue de Cerdagne - Tél. 04 68 80 35 72
- La Rascasse
38, bd Tixador - Tél. 04 68 80 20 79
- Le Don Quichotte
22, avenue de Catalogne
Tél. 04 68 80 35 17

CASES-DE-PÈNE

- Château de Jau - Le Grill
RN 117 - Tél. 04 68 38 91 38

CASTELNOU

- L'Hostal
13, Carrer-Na-Patora - Tél. 04 68 53 45 42

CÉRET

- La Cerisaie
Hôtel La Terrasse au Soleil
Route de Fonfrède
Tél. 04 68 87 01 94

CLARA

- Les Loges du Jardin d'Ayméric
7, rue du Canigou - Tél. 04 68 96 08 72

COLLIOURE

- Casa Léon
2, rue Rièr - Tél. 04 68 82 10 74
- La Balette
Route de Port-Vendres - Tél. 04 68 82 05 07
- La Cuisine
2, rue Colbert - Tél. 04 68 81 14 40
- Le 5^{ème} Pêché
18, rue de la Fraternité - Tél. 04 68 98 09 76
- Le Neptune
9, route de Port-Vendres
Tél. 04 68 82 02 27

FONT-ROMEU

- Y sem Bé
5, rue des Écureuils
Tél. 04 68 30 00 54

LAROQUE-DES-ALBÈRES

- Les Palmiers
33, avenue Louis et Michel Soler
Tél. 04 68 89 73 61

LE BOULOU

• Le Cédrat

Joacasio Le Boulou - route du Perthus
Tél. 04 68 83 01 20

MAURY

• La Maison du Terroir

Av. Jean Jaurès - Tél. 04 68 86 28 28

MOLITG-LES-BAINS

• Château de Riell

Les Thermes - Tél. 04 68 05 04 40

• Grand Hôtel Thermal

Tél. 04 68 05 00 50

MONTESQUIEU-DES-ALBÈRES

• Le Cabaret

Mas des Trompettes Hautes
Tél. 04 68 83 34 57 • 06 16 51 23 20

MONTNER

• Auberge du Cellier

1, rue Sainte Eugénie - Tél. 04 68 29 09 78

PALAU-DEL-VIDRE

• L'Ancienne École

20, av. Joliot Curie - Tél. 04 68 22 34 09

PERPIGNAN

• Café Vienne

3, place Arago - Tél. 04 68 34 80 00

• Casa portuguesa

36, av. du Palais des Expositions
Tél. 04 68 52 79 31

• Laurens'O

5, place des Poilus - Tél. 04 68 34 66 66

• L'Ail i Oli

Allée des Chênes - Parc Ducup
Tél. 04 68 55 58 75

• L'August'inn

37/39, rue des Augustins - Tél. 04 68 35 11 29

• La Galinette

23, rue Jean Payra - Tél. 04 68 35 00 90

• La Pitcholina

12, rue Lazare Escarguel - Tél. 04 68 34 02 01

• La Passerelle

1, cours Palmarole - Tél. 04 68 51 30 65

• La Route de Tanger

1, rue du Four Saint-Jean
Tél. 04 68 51 07 57

• La Villa Dufлот

Rond-point Albert Donnezan
Tél. 04 68 56 67 67

• Le Bistrot des Crus

63, av. Général Leclerc
Tél. 04 68 73 96 83

• Le Chap'

Hôtel Le Park Hôtel - 18, bd Jean Bourrat
Tél. 04 68 35 14 14

• Le Clos des Lys

Chemin de la Fauceille - Tél. 04 68 56 79 00

• Le Divil

9, rue Fabriques d'En Nabot - Tél. 04 68 34 57 73

• Le Double Y

8, place Jean Payra - 1, rue Pierre Curie
Tél. 04 68 34 51 16

• Le Dragon

3, rue de l'Ecole - Tél. 04 68 35 50 06

• Le France

Place de la Loge - Tél. 04 68 51 61 71

• Le Yucca

Allée des Chênes - Parc Ducup
Tél. 04 68 85 56 54

• Les Antiquaires

Place Joseph Després - Rue Michel Torrent
Tél. 04 68 34 06 58

• Mets Vins

9, rue Lazare Escarguel

Tél. 04 68 51 19 75

• Relais Jacques I^{er}

Hôtel Le Mas des Arcades - 840, av. d'Espagne
Tél. 04 68 85 11 11

PÉZILLA-LA-RIVIÈRE

• L'Aramon Gourmand

127, av. du Canigou - Tél. 04 68 92 43 59

PORT-VENDRES

• La Côte Vermeille

Quai du Fanal - Tél. 04 68 82 05 71

• Le Poisson Rouge

Rte de la Jetée - Tél. 04 68 98 03 12

• Le Cèdre

29, rue de Banyuls - Tél. 04 68 82 01 05

PRATS-DE-MOLLO

• Le Bellavista

Place Le Foiral - Tél. 04 68 39 72 48

REYNÈS

• Le Chat qui Rit

1, rte de Céret - Tél. 04 68 87 02 22

SAILLAGOUSE

• La Vieille Maison Cerdane

Hôtel-Restaurant Planes et Planotel
Place de Cerdagne - Tél. 04 68 04 72 08

SAINT-CYPRIEN

• L'Almandin

Boulevard de l'Almandin - Tél. 04 68 21 01 02

• La Main à la Pâte

Mas des Capellans - Tél. 04 68 21 32 51

• Le Cala Gogo

Les Capellans - Ensemble résidentiel Cala Gogo
Tél. 04 68 21 15 45

• Le Mas d'Huston

Golf de Saint-Cyprien - Tél. 04 68 37 63 63

SAINT-HIPPOLYTE

• El Castell Embrouixat

7, av. Jeanne d'Arc - Tél. 04 68 28 49 73

SAINT-LAURENT-DE-LA-SALANQUE

• Le Commerce

2, bd de la Révolution - Tél. 04 68 28 02 21

SORÈDE

• La Salamandre

3, route de Laroque - Tél. 04 68 89 26 67

• Ma Maison

3, rue Saint-Jacques - Tél. 04 68 89 00 44

SOURNIA

• Auberge de Sournia

4, route de Prades - Tél. 04 68 97 72 82

TAUTAVEL

• Le Petit Gris

Route d'Estagel - Tél. 04 68 29 42 42

• Chez Manu

Avenue Jean Badia - Tél. 04 68 29 48 48

THIUR

• Casa DaLie

20, bd Léon-Jean Grégory - Tél. 04 68 53 03 92

VALCEBOLLÈRE

• Auberge Les Écureuils

Tél. 04 68 04 52 03

VILLEFRANCHE-DE-CONFLENT

• L'Auberge Saint-Paul

7, place de l'Église - Tél. 04 68 96 30 95

• La Senyera

81, rue Saint-Jean - Tél. 04 68 96 17 65

• La Casa de la Nine

31, rue Saint-Jean - Tél. 04 68 96 35 62

VINCA

• La Petite Auberge

74, avenue du Général de Gaulle
Tél. 04 68 05 81 47

VIVÈS

• L'Hostalet de Vivès

5, rue de la Mairie - Tél. 04 68 83 05 52

Des trésors sous les souliers

Notre département rassemble sur un même territoire 3 500 km de sentiers de randonnées, un parc naturel régional, onze réserves naturelles, vingt-trois sites classés et autres espaces naturels remarquables tant à la montagne qu'en piémont, tant en milieu marin que lacustre.

Les chemins et sentiers qui dessinent les parcours de randonnée sont différents les uns des autres en offrant des points de vue d'une surprenante beauté, toujours renouvelée.

En marchant, on se laisse le temps de découvrir la richesse des paysages, des senteurs, des bruits de la nature ; que de moments privilégiés qui peuvent aussi déboucher sur de formidables rencontres humaines.

Au pied du Canigou, dans le massif des Albères ou encore sur un sentier des douaniers... on se dit bonjour, on prend le temps d'échanger, d'apprendre ou de faire découvrir l'environnement immédiat, comme nous avons le plaisir de le vivre tout au long de l'année.

La vallée d'Eyne, l'un des magnifiques espaces naturels du département à découvrir en randonnée.

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés.



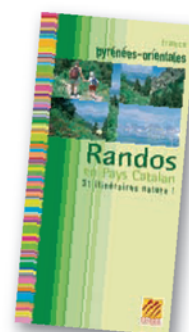
La montagne est sans conteste le cadre privilégié des amateurs de randonnée. Grands espaces, paysages grandioses, pureté de l'air... autant de bonheurs à vivre en skis, en raquettes ou tout simplement muni de bonnes chaussures.

Un bon équipement, c'est un élément vital pour le randonneur. Quel que soit son niveau et quelle que soit la saison, dès que l'on sort des chemins sages pour emprunter les sentiers d'altitude ou même sortir des itinéraires balisés, on ne s'improvise pas "montagnard".

Il y a des règles à respecter, des précautions indispensables : emporter des vêtements chauds, un peu d'eau et de nourriture, s'informer sur la météo avant le départ, ... Autant d'éléments qui ne peuvent s'acquérir qu'avec l'expérience.

Lorsqu'on débute en randonnée ou bien que l'on souhaite découvrir un territoire inconnu, le mieux est de partir avec un guide. Nombreux dans notre département sont les accompagnateurs en montagne, professionnels reconnus et agréés, d'une grande compétence, passionnés par leur métier.

N'hésitez pas à les contacter par l'intermédiaire des Points Infos Tourisme ou directement, depuis chez vous, sur le site internet du Comité Départemental du Tourisme : www.cdt-66.com. C'est un excellent moyen de découvrir les plus beaux parcours en toute sécurité.



**RANDOS
EN PAYS CATALAN
31 itinéraires nature !**
Une sélection de 31 randonnées

Nouveauté 2009 !

Téléchargez la carte des 31 itinéraires nature sur www.cdt-66.com

Sur nos chemins sous-marins

La plongée sous-marine en Pyrénées-Orientales, plus qu'un sport, c'est un esprit. Les centres de plongée proposent d'excellentes prestations au cœur d'un environnement privilégié : baptêmes, stages de formation, randonnée palmée, mais aussi plongée exploration ou technique, découverte d'épaves...

Pratiquer la plongée sous-marine accompagné d'un(e) professionnel(le) diplômé(e) permet de découvrir le monde marin en toute sécurité. Passionnés par leur métier, les instructeurs qualifiés vous feront partager leur expérience dans le respect de l'environnement : un moment inoubliable !

N'hésitez pas à contacter les professionnels ci-dessous pour en savoir plus sur les prestations proposées, le matériel utilisé, les équipements du centre, les stages et les offres spéciales...



© SIRENE PLONGÉE

ARGELES-SUR-MER

- **Antarès Sub**
Quai Marco Polo - Les Villégiales du Mole
Tél. 04 68 81 46 30 • 06 78 48 76 30
www.anta-res-sub.com
- **Aquaplanet** - Camping Le Soleil
Route du Littoral
Tél. 04 68 81 53 27 • 06 85 10 68 18
www.aquaplanet-france.com
- **Archipel** - Quai d'Honneur
8, rés. Les Villégiales - Tél. 04 68 95 71 03
www.archipelplongee.com
- **Centre de Plongée d'Argelès**
Rés. Santa Maria - rue des Matelots
Tél. 06 85 48 38 77 • 04 68 81 31 60
pagesperso-orange.fr/derrouet/pages/indexpag.html

- **Centre de Plongée Divemania**
2, place Magellan - Résidence Atalaya
Tél. 04 68 95 89 49 • 06 10 55 33 60
www.divemania.fr
- **La Sirène Plongée** - Camping la Sirène
Route de Taxo - Tél. 04 68 81 60 58
www.lasireneplongee.com
- **Neptune Plongée 66**
Quai Jacques Cartier - Rés. Santa-Maria
Tél. 04 68 95 96 21 • 06 83 89 96 90
www.neptuneplongee.com
- **Océane Plongée** - 5, rés. des Mers du Sud
Tél. 06 33 17 98 01 • 04 68 89 16 90
www.oceane-plongee-pourtous.com
- **Pro Sub Mer** - Tél. 04 68 81 63 84
06 27 65 05 98 - www.prosubmer.com
- **Sud Plongée 66** - Place Magellan
Résidence la Réale - Tél. 06 16 27 25 72
www.sudplongee.com

BANYULS-SUR-MER

- **Aqua Blue Plongée**
5, quai Georges Petit - Tél. 04 68 88 17 35
www.aquablue-plongee.com
- **Rederis Sub** - Espace Méditerranée
Tél. 04 68 88 31 66 • 06 11 65 91 18
www.rederis.com
- **Adventure Nitrox** - Allées Maillot
Tél. 06 14 45 26 30 - www.rederis.com

CANET-EN-ROUSSILLON

- **Aquatile Plongée** - 9, rue Abdon Gaux
Parking Basia - Tél. 06 16 51 31 06
www.aquatileplongee.com

CERBERE

- **Plongée Cap Cerbère** - Route d'Espagne
Tél. 04 68 88 41 00 - www.capcerbere.com

COLLIOURE

- **CIP Collioure** - 15, rue de la Tour d'Auvergne
Tél. 04 68 82 07 16 - www.cip-collioure.com

FONT-ROMEUE

- **SARL CHACUN SA TRACE**
13, avenue Emmanuel Brousse
Tél. 06 80 26 67 57 - www.err-aventure.com

PORT-BARCARES

- **Centre de Plongée Le Poulpe**
23, rue Alain Colas - Tél. 04 68 80 91 19
06 09 69 74 38 - www.le-poulpe.com

PORT- VENDRES

- **Scuba Passion**
Plage des Tamarins - Route de la Jetée
Tél. 04 68 82 17 79 • 06 07 56 03 73
www.chez.com/scubpass
- **Sport Pulsion Plongée**
7, quai de la République
Tél. 04 68 82 55 55 • 06 14 05 20 23
www.plongeeimpulsion.com

SAINT-CYPRIEN

- **Aquaplanet** - Camping Cala Gogo
Les Capellans - La Vigie
Tél. 04 68 21 35 62 • 06 85 10 68 18
www.aquaplanet-france.com
- **Pro Sub Mer** - 1, rue Louis Bourdaloue
Tél. 04 68 21 12 08 • 04 68 21 44 91
www.prosubmer.com

SAINT-JEAN-LASSEILLE

- **Bernard Parra** - (moniteur indépendant)
Lotissement Monterey - 2, rue Albert Bausil
Tél. 06 09 95 79 26 • klima.animation@club.fr

PRATS-DE-MOLLO-LA-PRESTE

- **Inextrémis Aventura**
4, rue Saintes Juste et Ruffine
Tél. 04 68 39 71 94 • 06 29 58 40 44
www.inextremis-aventura.com

Dans la réserve de Cerbère - Banyuls

Unique réserve naturelle exclusivement marine de France, elle s'étend sur 6,5 km et couvre 650 ha de mer entre Banyuls et Cerbère. Seul ou accompagné d'un professionnel, vous y découvrirez son sentier sous-marin multimédia. Muni d'un masque, d'un tuba et de palmes, la beauté de la vie sous-marine des petits fonds rocheux s'offrira à vous, en suivant un parcours balisé dans quelques mètres d'eau.

Ouvert du 1^{er} juillet au 31 août
tous les jours de 12 h à 18 h.

Tél. 04 68 88 09 11
Dépliant disponible dans
les Points Infos Tourisme
et sur le www.cg66.fr



Rendez-vous Temps forts de l'été

TOUR DE FRANCE

- Le 8 juillet 2009
Étape Cap d'Agde-Perpignan
Passage du Tour de France
cycliste dans le département :
Port-Barcarès -> Canet-en-
Roussillon -> Saint-Cyprien ->
Argelès-sur-mer -> Perpignan
(Place de Catalogne).

EXPOS

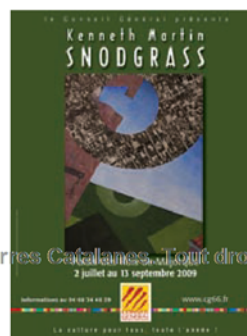
- Tout l'été
Prieuré de Serrabone : exposition
permanente Terre Romane au Mas
de Can Luise
- Jusqu'au 31 août 2009
Perpignan : Exposition "Aux origines
des noms de village du Pays
Catalan" à la Galerie d'Art et
d'Histoire • Chapelle Notre-Dame
des-Anges
- Jusqu'en septembre 2009
Perpignan : "San Joan dans l'art et
les traditions populaires" au Palais
des Rois de Majorque
Perpignan : "Deux ou trois choses



que je sais d'elles" aux Archives
Départementales

- Du 20 juin au 31 octobre 2009
Céret : Un siècle de paysages subli-
més, 1909-2009 au Musée d'Art
Moderne de Céret
- Du 1^{er} au 30 juillet 2009
St-Génis-des-Fornas : Synpo-
sium de sculptures
- Du 1^{er} juillet au 31 août 2009
Thuir : Musée dans la ville "Les
Aspres, un chef d'œuvres"
- Du 1^{er} juillet
au 27 septembre 2009
Thuir : Exposition "La Magie de
l'Aspre" de Jean-Paul Azais

- Du 27 juin
au 30 septembre 2009
Cases-de-Pène / Château de Jau :
"Jeux de dames" Marlène Mocquet
- Jeanne Susplugas
- Du 2 juillet
au 13 septembre 2009
Perpignan : Expo de peintures de
Kenneth Martin, "Snodgrass" au
Palais des Rois de Majorque



- Du 3 juillet au 15 août 2009
Maury : Toutes Toiles Dehors
(exposition de peintures dans les
rues du village sur le thème de la
vigne et du vin)

- A partir du 8 juillet 2009
Salses : "D'ici et là" (exposition de
photos et de vidéos à la forteresse
de Salses)
- Du 15 juillet au 25 août 2009
Collioure : Exposition de peint-
ures de Chantal Tomas au
Château Royal
- Du 8 juillet au 30 août 2009
Collioure : Exposition de photo-
graphies de Frédérique Bouet sous
le titre "La ligne de crête"

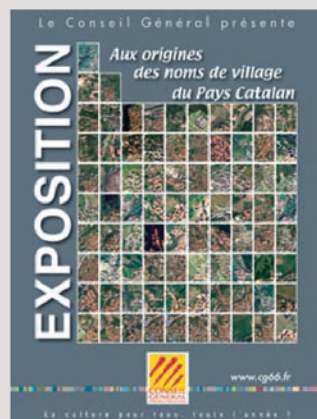


- Du 10 au 16 août 2009
Tautavel : Exposition "Les 40 ans
de Rahan"

EXPOS ♥ COUPS DE CŒUR

DU 20 JUIN
AU 31 OCTOBRE

Céret Un siècle de paysages
sublimés, 1909-2009
Musée d'Art Moderne de Céret



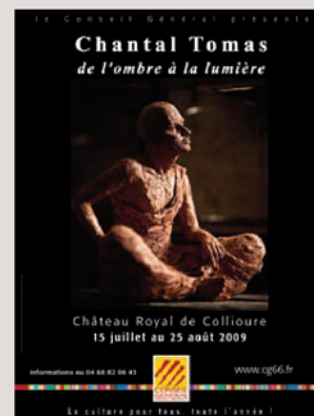
JUSQU'AU 31 AOÛT

Perpignan "Aux origines des
noms de village du Pays Catalan"
Galerie d'Art et d'Histoire
Chapelle Notre-Dame-des-Anges

TOUT L'ÉTÉ

Boule d'Amont

Terre Romane en Pays Catalan
Prieuré de Serrabona



DU 15 JUILLET
AU 25 AOÛT

Collioure
Les peintures de Chantal Tomas
Château Royal

Temps forts de l'été

FESTIVALS

- De mi-juin au 26 août 2009
Arles-sur-Tech : mercredis d'Arles (spectacles musicaux tous les mercredis de l'été)
- 26 et 27 juin 2009
Céret : 9^{ème} Festival Querencias (musique et flamenco)
- 26, 27 et 28 juin 2009
Collioure : les soirées Concours International de Piano avec les Amis d'Alain Marinaro au Château Royal
- 1^{er} juillet 2009
Perpignan : Concert avec le Festival Pablo Casals au Palais des Rois de Majorque
- 2 juillet 2009
Perpignan : Concert avec l'Orchestre National de Montpellier dans le cadre du Festival Radio France Languedoc-Roussillon et Montpellier au Palais des Rois de Majorque
- Du 3 juillet au 29 août 2009
Collioure : 8^{ème} édition "Les vendredis du Jazz"

- Les 4 vendredis de juillet (3, 10, 17 et 24 juillet)
Perpignan : 5^{ème} édition "Les nuits du Palais, aux frontières du Jazz" au Palais des Rois de Majorque
- Les 4 samedis de juillet (4, 11, 18 et 25 juillet)
Perpignan : "4^{ème} édition des Nuits Underground" au Palais des Rois de Majorque
- Du 4 au 28 juillet 2009
Perpignan : Les Estivales, le Festival d'été de Perpignan : danse, musique et théâtre. Programme et réservations sur www.estivales.com Tél. 0892 705 305
- 5 et 26 juillet, 2 et 23 août
"Les dimanches de Serrabone", concert au Château de Serrabone.
- Du 6 juillet au 31 août 2009
Dans de nombreuses caves et domaines viticoles du département : Festival AMusiken Vignes, concerts chez les vignerons et dégustation. Programme sur ce site : <http://alainmarinaro.info>

- 7 juillet 2009
Perpignan : Concert avec l'Orchestre de Catalogne au Palais des Rois de Majorque
- 7 et 8 juillet 2009
Torreilles : 8^{ème} Festival Jazz à Juhègues
- Du 8 au 14 juillet 2009
Argelès-sur-Mer : 3^{ème} édition "Les Déferlantes d'Argelès-sur-Mer" (festival de musiques actuelles) au Parc de Valmy
- 11 juillet 2009
Collioure : 13^{ème} Festival de Havaneras

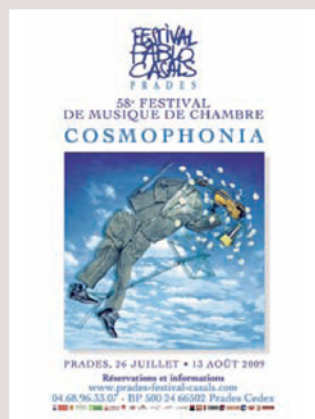


© N. HAUTEMANIERE

- Du 11 au 14 juillet 2009
Planèzes : Les musicales de l'Agly
- Du 12 juillet au 13 août 2009
Vinça : 34^{ème} Festival de Musique de Vinça
- Du 13 au 23 juillet 2009
Saint-Cyprien : Stage international de danse au Grand stade les Capellans
- 15 juillet 2009
Perpignan : Récital Piano Voix, Alexandre Guerrero au Palais des Rois de Majorque
- Du 15 juillet au 31 juillet 2009
Saint-Génis des Fontaines : Festival lyrique des Pays Catalans
- Du 16 juillet au 2 août 2009
Perpignan : 7^{ème} Festival international de carillon (le jeudi soir à 18 h)
- 16 juillet 2009
Collioure : concert : "Horizons Chimériques" au Château Royal
- Du 16 au 18 juillet 2009
Elne : 4^{ème} Festival international de piano d'Elne "Elne Piano Fortissimo"

FESTIVALS ♥ COUPS DE CŒUR

LES 4 VENDREDIS DE JUILLET (3, 10, 17 et 24)
Perpignan 5^{ème} édition "Les nuits du Palais, aux frontières du Jazz"
Palais des Rois de Majorque



1^{ER} JUILLET
Perpignan Concert avec le Festival Pablo Casals
Palais des Rois de Majorque

DU 26 JUILLET AU 13 AOÛT
Prades 58^{ème} Festival Pablo Casals "Cosmophonica" (musique de chambre)

DU 8 AU 14 JUILLET
Argelès-sur-Mer 3^{ème} édition "Les Déferlantes d'Argelès-sur-Mer" (festival de musiques actuelles) - Parc de Valmy

28, 29 ET 30 AOÛT 2009
Perpignan 6^{ème} édition des "Guitares au Palais"
Palais des Rois de Majorque

Temps forts de l'été

- Du 16 au 25 juillet 2009
Prades : 50^{ème} Ciné Rencontres
- Du 16 juillet au 20 août 2009
Perpignan : Les jeudis de Perpignan
- 18 et 19 juillet 2009
Prats de Mollo/La Preste : Festival Charivari (cocktail de musiques de rue dans la Cité Millénaire)
- Du 18 au 25 juillet 2009
Latour-de-France : Festival de musique de Latour-de-France
- 21 et 28 juillet 2009
Perpignan : Concert Musiques du monde avec le Festival de Radio et Montpellier Languedoc-Roussillon au Palais des Rois de Majorque



© M. JAUZAC

- Du 24 juillet au 2 août 2009
Céret : Festival international de musique en Catalogne
- Du 26 juillet au 13 août 2009
Prades : 58^{ème} Festival Pablo Casals (musique de chambre) "Cosmophonía"
- Du 27 juillet au 2 août 2009
Torreilles : 22^{ème} Festival tous yeux tout Torreilles
- Du 29 au 31 juillet 2009
Argelès-sur-Mer : Festival de Flamenco à Valmy
- 29 juillet et 1^{er}, 3 et 7 août 2009
Mosset : Opéra Mosset "Orphée & Orphée" de C. W. Gluck et J. Offenbach dans la cour du Château de Mosset
- 31 juillet 2009
Perpignan : Opéra Mosset présente "Orphée & Orphée" de C. W. Gluck et J. Offenbach au Palais des

- Rois de Majorque.
- Du 1^{er} au 6 août 2009
Collioure : 6^{ème} Festival de Théâtre au Château Royal (L'Avare)
 - 1^{er} août 2009
Thuir : 6^{ème} Festival de la pelouse (musiques actuelles...)
 - Du 6 au 13 août 2009
Argelès sur Mer : Festival lyrique des Pays Catalans
 - Du 7 au 14 août 2009
Bourg-Madame/Hix : 41^{ème} Festival d'Hix (musique classique)



- 11 août 2009
Collioure : Concert "Les 4 saisons de Vivaldi"
- Du 24 au 28 août 2009
Rivesaltes : Semaine Flamenca à l'Hôtel des Vignes (stages de danse, spectacles, bodega, exposition, ...)
- Du 28 au 30 août 2009
Céret : Festival de musique Tok trad
- 28, 29 et 30 août 2009
Perpignan : 6^{ème} édition "Guitares au Palais" au Palais des Rois de Majorque
- Du 29 août au 13 septembre 2009
Perpignan : Visa pour l'image (21^{ème} Festival international du photojournalisme)
- Du 4 au 26 septembre 2009
Elne, Argelès-sur-Mer, Céret, Villeneuve-de-la-Raho, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Passa, Le Boulou : 27^{ème} édition du Festival de musique en Catalogne Romane (programme de musique ancienne dans les

églises, ermitages, cathédrales et chapelles du département)

- Du 6 au 8 septembre 2009
St-Génis-des-Fontaines : Festival de jazz
- 9 septembre 2009
Vernet les Bains : Concert avec l'orchestre de chambre de Bratislava
- Du 10 au 13 septembre 2009
Argelès-sur-mer : 17^{ème} Festival des jeux de l'esprit
- Juin et septembre
Automne en duo Argelès/Collioure (panorama de danses et de chants traditionnels catalans)

- 19 juin 2009
Perpignan : la nuit de la St Bacchus au Palais des expositions

- 20 juin 2009
Amélie-les-Bains : Fête de la Saint Eloi et des Mulets (défilé, bénédiction des mulets, sardanes...)
- 26 et 27 juin 2009
Eyne : 10^{ème} Fêstive, fête du monde pastoral et agricole
- 28 juin 2009
Arles-sur-Tech : Fête des mulets
- 4 et 5 juillet 2009
Port-Vendres : Fête des pêcheurs
- 18 et 19 juillet 2009
Villeneuve-de-la-Raho : Festival des vins rosés
- 23 juillet, 14 et 20 août 2009
Saillagouse : Marché du goût
- 24 et 25 juillet 2009
Terrats : Fête du Terrassous
- 13 août 2009
Palau-de-Cerdagne : Fête du pain
- 15 août 2009
Port-Barcarès : Fête des pêcheurs
- 16 août 2009
Palau-de-Cerdagne : Xicolatada (chocolat chaud)
- 17 août 2009
Thuir : Grande Cargolade

NATURE ET TRADITIONS

- Jusqu'au 31 août 2009
Festival nature dans les Réserves Naturelles Catalanes : Cerbère-Banyuls, Conat, Eyne, Forêt de la Massane, Jujols, Mantet, Mas Larriett, Nohèdes, Nyer, Prats-de-Mollo/La Preste et Py



© P. PALAU

- 22 juin 2009
Perpignan : Veillée des Feux de la Saint Jean au Palais des Rois de Majorque
- 23 juin 2009
Dans tout le département : Fêtes et Feux de la Saint Jean
- 28 juin 2009
Osséja : Marche des contrebandiers
- Du 5 au 10 juillet 2009
Saint-André : 10^{ème} Festival de Théâtre de Saint-André
- Du 6 au 13 juillet 2009
Prades : Les Journées Romanes à l'Abbaye Saint-Michel de Cuxà, sur le thème "Les trésors des églises à l'époque romane"
- 11 et 12 juillet 2009
Céret : Féria - Ceret de Toros (animations et corridas)
- Du 13 au 23 juillet 2009
Saint-Cyprien : Stage International de Danse (Groupe des 8) à Grand Stade Les Capellans
- Du 14 au 16 juillet 2009
Saint-Cyprien : Tour de France à la voile
- Du 15 au 19 juillet 2009
Argelès-sur-mer : Semaine de la

Temps forts de l'été

biodiversité dans le cadre des Enfants de la mer

• 17 et 18 juillet 2009

Le Barcarès : Tour de France à la voile

• Du 16 au 18 juillet 2009

Thuir : Diades Catalanes (gastronomie catalane, traditions, Els Dansaires catalans, musique et arts de la rue)

• Du 17 au 19 juillet 2009

Amélie-les-Bains/Palalda : Jump Amélie (centre équestre, concours hippique national, sauts d'obstacles...)

• Du 17 au 19 juillet 2009

Céret : 51^{ème} Festival de Sardanes

• 19 juillet 2009

Collioure : Chevalissimo (spectacle équestre) aux arènes

Osséja : Concours international de chiens de bergers

• Du 20 juillet au 23 août 2009

Prats-de-Mollo/La Preste : Le Spectacle au Fort Lagarde "A la pointe de leurs épées... l'émotion" et Relève de la Garde

• Du 20 au 25 juillet 2009

Collioure : 11^{ème} Stage International de Danse "Une semaine de danse à Collioure" au Château Royal

• Du 23 au 26 juillet 2009

Tautavel : Festival d'Astronomie

• 25 et 26 juillet 2009

Bourg-Madame/Hix : Hix...toriques (Reconstitution historique du Village d'Hix)

• 26 juillet 2009

Port-Barcarès : Grand Prix de barques catalanes

• Du 31 juillet au 2 août 2009

Les Angles : Concours international d'attelages équestres

• 2 août 2009

Prats-de-Mollo : Fête Catalane

Vernet-les-Bains : Championnat du Canigou (courses pédestres...)

• 3 août 2009

Maury : Marché de potiers

• Du 4 au 9 août 2009

Amélie-les-Bains : 67^{ème} Festival Folklorique International

FÊTES ET MARCHÉS DE PRODUCTEURS



© N. HAUTEMANIERE



RENDEZ-VOUS

• 13 juin 2009

- Perpignan : Jardin de Perpignan
- Perpignan : Bio génération

• 14 juin 2009

- Prats-de-Sournia : Journée au Balcon des Fenouilledes

• Du 29 juin au 4 juillet 2009

- Py : Semaine des Foins

• 7 juillet 2009

- Rivesaltes : Fête de l'abricot

• 19 juillet 2009

- Banyuls-sur-Mer : Fête de l'huile d'olive

• 19 juillet 2009

- Osséja : Concours international de chiens de bergers
- Ille-sur-Tet : Fête de la pêche

• 19 et 20 septembre 2009

- Canet-en-Roussillon : La Ferme à Canet

• 20 septembre 2009

- Baillastavy : Fête de l'âne catalan

LES MARCHÉS À LA FERME

En été, un producteur reçoit sur son exploitation d'autres producteurs amis et vous propose un marché des produits fermiers de son terroir.

Toute la journée pour découvrir la diversité de leur savoir-faire, visiter l'exploitation, goûter leurs bons produits et partager un moment convivial.

MARCHÉS PITTORESQUES DE PRODUCTEURS

De mi-juin à mi-septembre, tous les mardis à Castelnuov et tous les vendredis à Banyuls-sur-Mer, une vingtaine de producteurs fermiers et d'artisans vous accueille en musique...

SAMEDI DES PRODUCTEURS

A Prades toute l'année, les producteurs fermiers du Conflent vous proposent la palette de leurs productions : canards gras, volailles, fromages, petits fruits, etc...

BALADES EN ESTIVE

De juin à septembre

(à la rencontre des éleveurs et des troupeaux de la "Rosée des Pyrénées", veau élevé au lait de sa mère et à l'herbe de nos montagnes)

Temps forts de l'été

• Du 5 au 8 août 2009

Prats-de-Mollo/La Preste : Festival de musique classique

• Du 6 au 9 août 2009

Millas : Féria

• Du 7 au 8 août 2009

Thuir : Les Nuits d'Août (musique gitane, humour et chansons)

• 8 et 9 août 2009

Banyuls-sur-Mer : 47^{ème} Festival de la Sardane

• Du 9 au 14 août 2009

Argelès-sur-mer : Semaine Eco gestes dans le cadre des Enfants de la mer

• Du 9 au 16 août 2009

Les Angles : FestiCatalAngles (Festival culture et traditions des Pays Catalans)

• 9 août 2009

Osséja : Aplec de sardanes

• Du 10 au 14 août 2009

Prat-de-Mollo :

stages de sardanes

• Du 11 au 13 août 2009

Tautavel : Fête de l'homme de Tautavel

• 12 et 13 août 2009

Rivesaltes : Fête du Babau (animations médiévales, cavalcades...)

• Du 14 au 18 août 2009

Collioure : Fêtes de la Saint-Vincent (corrida et feu d'artifices le 16 août)

• 15 août 2009

Saint-Cyprien : Embrasement du port et spectacle pyrotechnique

• Du 15 au 26 août 2009

Prades : Université Catalane d'été

• 17 et 18 août 2009

Mont-Louis : Foire aux potiers

• 19 et 20 août 2009

Mont-Louis : Spectacle "Mont-Louis sous le signe du soleil" (son et lumière, pique-nique en costume...)

• 21 août 2009

Arles-sur-Tech : Fêtes médiévales

• Du 22 au 24 août 2009

Collioure : 5^{ème} Festival "Un Livre à la Mer"

• Du 28 au 30 août 2009

Canet-en-Roussillon : Fête médiévale au Château vicomtal

• 28 et 29 août 2009

Port-Barcarès : Toros y fiesta (animations dans les rues avec lâcher

de taureaux...)

• 5 septembre 2009

Collioure : Diada Catalana Amélie-les-Bains/Palalda : Festibanyes (jeux taurins)

• 6 septembre 2009

Argelès-sur-Mer : Aplec de Sardanes à Valmy



© OT ARGÈLES

• Du 10 au 13 septembre 2009

Argelès-sur-mer : Semaine de l'Éco Habitat dans le cadre des Enfants de la mer



POINTS INFO TOURISME

Tourist boards - Verkehrsamt - Oficina de Turismo - Oficina de Turisme

Comité Départemental du Tourisme des Pyrénées-Orientales
Tél. 33 (0)4 68 51 52 53

Alénia
Tél. 33 (0)4 68 22 54 56

Amélie-les-Bains
Tél. 33 (0)4 68 39 01 98

Ansignan
Tél. 33 (0)4 68 59 09 94

Argelès-sur-Mer
Tél. 33 (0)4 68 81 15 85

Arles-sur-Tech
Tél. 33 (0)4 68 39 11 99

Banyuls-sur-Mer
Tél. 33 (0)4 68 88 31 58

Bolquère/Pyrénées 2000
Tél. 33 (0)4 68 30 12 42

Bourg-Madame
Tél. 33 (0)4 68 04 55 35

Canet-en-Roussillon
Tél. 33 (0)4 68 86 72 00

Casteil
Tél. 33 (0)4 68 05 67 63

Caudiès-de-Fenouillèdes
Tél. 33 (0)4 68 59 92 64

Cerbère
Tél. 33 (0)4 68 88 42 36

Céret
Tél. 33 (0)4 68 87 00 53

Collioure
Tél. 33 (0)4 68 82 15 47

Corneilla-de-Conflent
Tél. 33 (0)4 68 05 77 59

Elne
Tél. 33 (0)4 68 22 05 07

Estagel
Tél. 33 (0)4 68 29 10 42

Eyne St-Pierre-dels-Forcats
Tél. 33 (0)4 68 04 61 60

Font-Romeu
Tél. 33 (0)4 68 30 68 30

Formigüères
Tél. 33 (0)4 68 04 47 35

Haut-Conflent (Olette, Evol)
Tél. 33 (0)4 68 97 08 62

Ille-sur-Têt
Tél. 33 (0)4 68 84 02 62

Laroque-des-Albères
Tél. 33 (0)4 68 95 49 97

Les Angles
Tél. 33 (0)4 68 04 32 76

Le Boulou
Tél. 33 (0)4 68 87 50 95

Le Perthus
Tél. 33 (0)4 68 54 27 53

Matemale
Tél. 33 (0)4 68 30 59 57

Maureillas-Las Illas
Tél. 33 (0)4 68 83 48 00

Mauri
Tél. 33 (0)4 68 50 08 54

Millas
Tél. 33 (0)4 68 57 16 68

Molig-les-Bains
Tél. 33 (0)4 68 05 03 28

Mont-Louis
Tél. 33 (0)4 68 04 21 97

Mosset
Tél. 33 (0)4 68 05 38 32

Osséja
Tél. 33 (0)4 68 04 53 86

Perpignan
Tél. 33 (0)4 68 66 30 30

Port-Barcarès
Tél. 33 (0)4 68 86 16 56

Porte-Puymorens
Tél. 33 (0)4 68 04 82 41

Port-Vendres
Tél. 33 (0)4 68 82 07 54

Prades
Tél. 33 (0)4 68 05 41 02

Prats-de-Mollo
Tél. 33 (0)4 68 39 70 83

Rivesaltes
Tél. 33 (0)4 68 64 04 04

Saillagouse
Tél. 33 (0)4 68 04 15 47

Saint-André
Tél. 33 (0)4 68 89 04 85

Saint-Cyprien
Tél. 33 (0)4 68 21 01 33

Saint-Génis-des-Fontaines
Tél. 33 (0)4 68 89 84 33

Saint-Laurent-de-Cerdans
Tél. 33 (0)4 68 39 55 75

Saint-Paul-de-Fenouillet
Tél. 33 (0)4 68 59 07 57

Sainte-Marie-la-Mer
Tél. 33 (0)4 68 80 14 00

Sorède
Tél. 33 (0)4 68 89 31 17

Tautavel
Tél. 33 (0)4 68 29 44 29

Thuir
Tél. 33 (0)4 68 84 67 87

Torreilles
Tél. 33 (0)4 68 28 41 10

Vernet-les-Bains
Tél. 33 (0)4 68 05 55 35

Villefranche-de-Conflent
Tél. 33 (0)4 68 96 22 96

Commune de Communes
Capcir - Haut-Conflent

Maison du Capcir
La Llagonne

Commune de Communes
Pyrénées-Cerdagne

Saillagouse
Tél. 33 (0)4 68 04 49 86

Charte Intercommunale du Haut-Conflent
Maison du Haut-Conflent

Olette
Tél. 33 (0)4 68 97 08 09

Charte et Pays d'Accueil Agly-Verdoubert-Estagel
Tél. 33 (0)4 68 29 10 42

Charte Intercommunale du Canton de Millas - Millas
Tél. 33 (0)4 68 57 40 38

Eté66

Festival Musical
en Pyrénées-Orientales

Aux
FRONTIÈRES
du
Jazz

LES NUITS DU PALAIS

Jardins du Palais des Rois de Majorque

PERPIGNAN

Direction artistique > Philippe LEOGE

juillet 2009 21h30

> vendredi 3 juillet

JAZZ ODYSSEE

Larguez les amarres ! Dérivez au fil du swing
avec un big-bang de première classe.

> vendredi 10 juillet

Furio di Castri

ZAPPING 6TET

Furio di Castri, Mauro Negri, Marco Tamburini,
Nguyen Lê, Rita Marcotulli & Joël Allouche
Thelonious Monk et Frank Zappa visitent l'Europe.

> vendredi 17 juillet

**DAVID LINX &
DIEDERIK WISSELS**

Une voix fascinante et inoubliable... **4TET**
bien au-delà des frontières !

> vendredi 24 juillet

LIQAA

Ali Alaoui, Majid Bekkas,
Jean-Marc Padovani
& Philippe Léogé

Boitac'lous

Billetterie : 5 € et 10 €

Méga Castillet - Route d'Argellès - PERPIGNAN

Renseignements : 04 68 34 07 48

www.boitac'lous.com

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Avec la participation de



La Culture pour tous, toute l'année !

Le Conseil Général des P.O. présente

Eté 66

Festival Musical en Pyrénées-Orientales

Édition 2009

22 juin

Veillée des Feux de la Saint-Jean

26, 27 et 28 juin

Concours internationaux de Piano

à Collioure

1^{er} juillet

Concert : Festival Pablo Casals

2 juillet

Concert : Orchestre National
de Montpellier

3, 10, 17 et 24 juillet

Aux frontières du Jazz

4, 11, 18 et 25 juillet

Nuits Underground

5 et 26 juillet

et 2 et 23 août
Dimanches de Serrabona

7 juillet

Concert : Orchestre de Catalogne

15 juillet

Récital « Mélodies et chansons
de toujours »

16 juillet

Concert : Orchestre à cordes
et percussions

21 et 28 juillet

Musiques du monde

31 juillet

Concert : Opéra Mosset

du 1^{er} au 6 août

L'avare : Théâtre à Collioure

11 août

Concert : Les 4 saisons
de Vivaldi

28, 29 et 30 août

Guitares au Palais

6 Expositions...

cg66.fr



La culture pour tous, toute l'année !

Sur Chérie FM en Pays Catalan,
la journée de la femme
recommence
chaque matin !



Ce document est la propriété de Ferrès Catalanes. Tous droits réservés



cheriefm.fr

Chérie FM la plus féminine des radios

Expos



Pierre Brune, Paysage, huile sur toile (56 x 66 cm), coll. Famille Brune-Boulaine.

MUSÉE D'ART MODERNE DE CÉRET

Céret vue par les plus grands

C'est LA grande exposition de l'été. Celle qu'il faut avoir vue absolument, que l'on soit Catalan ou de passage dans le département d'ici au 31 octobre prochain.

"Céret : un siècle de paysages sublimes" : un thème presque évident lorsqu'on connaît l'attrait puissant qu'a exercé notre région, et en particulier cette petite ville du Vallespir, sur des générations de peintres, depuis les premiers représentants de l'avant-garde cubiste au début du XX^e siècle.

Un thème évident, mais une gageure pour un conservateur. Une fois encore, Joséphine Matamoros n'a pas ménagé sa peine pour créer un événement mémorable, parvenant à réunir en "ses" murs quelque 250 œuvres, représentant une cinquantaine d'artistes parmi les plus importants du XX^e siècle. Songez plutôt : Picasso, Braque, Soutine, Manolo, Krémegne, Picabia, Juan Gris, Raoul Dufy, Maurice Loutreil, Kissing, Chagall !...

CASA PORTUGUESA

Restaurant - Rôtisserie - Churrasqueria

Spécialités en cuisine Traditionnelle Portugaise



Dégustez nos Bacalhaos, Bifes, Tapas et autres plats typiques du Portugal.

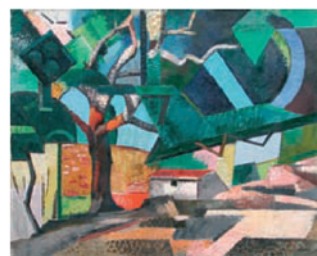
2 salles climatisées de 50 personnes
Terrasse et jardin



à consommer sur place ou à emporter

36, Avenue Palais des expositions - 66000 Perpignan

04 68 52 79 31 - www.casa-portuguesa.fr



Auguste Herbin, Chêne-liège, 1913, huile sur toile (65 x 81 cm), coll. Galerie Lahumière.

Allant jusqu'au bout de la démarche, le musée d'art moderne a également sollicité des artistes contemporains pour livrer une vision moderne de la ville et de ses alentours, ce qui donne au visiteur un panorama historique complet, à la fois de Céret et des grands mouvements picturaux qui ont marqué le XX^e siècle.

MUSÉE D'ART MODERNE DE CÉRET,
tél. 04 68 87 27 76,
contact@musee-ceret.com,
www.musee-ceret.com
Ouvert tous les jours de 10 h à 19 h jusqu'au 30 septembre et de 10 h à 18 h jusqu'au 31 octobre.

Je m'abonne...

1 AN/4 NUMÉROS

25€

au lieu de 28 €

2 ANS/8 NUMÉROS

45€

au lieu de 56 €

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

☐ Pour 1 an/4 numéros :

25€ au lieu de 28 €
(prix de vente au numéro).

☐ Pour 2 ans/8 numéros :

45€ au lieu de 56 €
(prix de vente au numéro).

Tarif étranger :

☐ Pour 1 an/4 numéros : 33 €

☐ Pour 2 ans/8 numéros : 61 €

Je complète ma collection :

☐ Je commande les numéros
qu'il me manque :

- | | |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> N°1 : épuisé | <input type="checkbox"/> N°29 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°2 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°30 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°3 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°31 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°4 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°32 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°5 : épuisé | <input type="checkbox"/> N°33 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°6 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°34 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°7 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°35 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°8 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°36 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°9 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°37 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°10 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°38 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°11 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°39 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°12 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°40 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°13 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°41 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°14 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°42 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°15 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°43 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°16 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°44 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°17 : épuisé | <input type="checkbox"/> N°45 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°18 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°46 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°19 : épuisé | <input type="checkbox"/> N°47 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°20 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°48 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°21 : jamais publié | <input type="checkbox"/> N°49 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°22 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°50 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°23 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°51 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°24 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°52 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°25 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°53 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°26 : 5€ | <input type="checkbox"/> N°54 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°27 : 7€ | <input type="checkbox"/> N°55 : 7€ |
| <input type="checkbox"/> N°28 : 7€ | |

☐ Hors série n°1 :

Collioure : 7€

☐ 3 numéros au choix : 12€

Frais de port : **1,5 €** l'unité pour la France
3 € l'unité pour l'étranger
(U.E. et hors U.E.)



**TERRES
CATALANES**

Pyrénées Roussillon Méditerranée



Collioure

► POSTERS

☐ Je commande _____ poster(s) de COLLIOURE panoramique
Vernis UV – Format 95 x 32,5
au prix unitaire de **18€**

☐ Je commande _____ poster(s) du CANIGOU
Vernis UV – Format 50 x 40
au prix unitaire de **13€**

+ 2,90 € de frais d'envoi par exemplaire (C.E. : 6 €, étranger hors C.E. 7,20 €)
Expédition dans un tube rigide.

Coffret-reliure :

☐ Je commande _____ coffret(s) reliure(s)
au prix unitaire de **13€**

+ 3,80 € de frais de port par reliure. (C.E. : 8,50 €, étranger hors C.E. 10,50 €)



► AQUARELLES



► Format 20 x 50 •
Villefranche-de-Conflent et La Sardane.

☐ Je commande _____ poster(s)
de _____

au prix unitaire de **10€**

► Format 30 x 60
Saint-Martin du Canigou,
Le Canigou, Le Train Jaune,
L'Arc Gothique de Perpignan, Collioure
et Les Bouillouses.

☐ Je commande _____ poster(s)
de _____

au prix unitaire de **13€**

+ 2,20 € de frais d'envoi par exemplaire (C.E. : 4 €, étranger hors C.E. 5,50 €).
Expédition dans un tube rigide.

EXCLUSIVITÉ
TERRES
CATALANES



Nom :

Prénom :


Adresse :

Ville :

Code Postal : [] [] [] [] [] []

Tél.

☐ Je joins un chèque
à l'ordre de Terres Catalanes

☐ j'indique mon n° 

expire le [] [] [] []

Cryptogramme [] [] [] []

Les 3 derniers chiffres au dos de votre carte

Date et signature :

Détachez et retournez cette page
accompagnée de votre règlement
uniquement par chèque, carte bancaire
ou virement bancaire à :
Terres Catalanes - Mas de la Garrigue
2 Av. Alfred Sauvy 66605 RIVESALTES Cedex
Tél. 04 3000 6000

Restaurant Casa Lēon

Le spécialiste du poisson



Spécialités : Poissons à la planxa - Mariscades,...

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tout droits réservés

Petit restaurant convivial, proche de la plage, dans le Collioure historique, où Bruno Servant, membre des Toques Blanches du Roussillon, privilégie les poissons des petits métiers de Port-Vendres.



CASA LÉON (ouvert à l'année)

2, rue Rière - 66190 Collioure - Tél. : 04 68 82 10 74 - e-mail : casa.leon@wanadoo.fr

NOVOTEL Perpignan Rivesaltes

NOUVELLES CHAMBRES - NOUVEL ESPACE DESIGN



Cécile Chautard et son équipe vous accueillent



novotelcafé Tous les jeudis soirs,
les buffets de la mer
Venez déguster "la Parc Pedros":
l'huître spéciale Boniface,
médaillée d'or au concours général
agricole de Paris 2007 ainsi que
les plateaux de fruits de mer
Boniface Coquillages



COMPLEXE HÔTELIER PERPIGNAN NORD



NOVOTEL Perpignan Rivesaltes - RN 9 Km A9 n° 41 - 66600 Rivesaltes
Tél. 04 68 64 02 22 - Fax : 04 68 64 24 27 - e-mail : H0424@accor-hotels.com

sortie autoroute Perpignan nord - Parking gratuit et clos

Expos

LE BOULOU

Rétrospective Alias & Alias

Cet été, l'Espace des Arts du Boulou consacre les deux niveaux de son site à une rétrospective des œuvres du couple de plasticiens Alias et Alias, réunies sous le vaste thème de "L'Amour, la Musique et le reste..."

Une exposition visible du 24 juillet au 29 août.

ESPACE DES ARTS, rue des Ecoles, Le Boulou, entrée libre du mardi au samedi (sauf jours fériés) de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, tél. 04 68 83 36 32.

COLLIOURE

Sur les terres de Beatriz Garrigo

Jusqu'au 11 octobre, le musée d'art moderne de Collioure présente le travail de Beatriz Garrigo, sous le titre "Œuvres récentes".

Un travail double, puisque l'artiste catalane, née à Barcelone mais installée depuis toujours dans les Albères, est peintre et céramiste, deux arts qui vont de paire dans la tradition artistique catalane.

MUSÉE D'ART MODERNE DE COLLIOURE, Villa Pams, route de Port-Vendres, 66190 Collioure, tél. 04 68 82 10 19.

LODÈVE

Bonnard, peintre du familier

Du 20 juin au 1^{er} novembre, le musée de Lodève organise une exposition intitulée "Bonnard, guetteur sensible du quotidien", dans laquelle sont réunies des œuvres qui retracent l'ensemble du parcours du peintre, avec un éclairage particulier sur ses réalisations dans le Midi de la France.

MUSÉE DE LODÈVE ouvert tous les jours sauf le lundi, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, tél. 04 67 88 86 10. www.lodeve.com



Marthe à sa toilette, 1919,
huile sur toile (38 x 72 cm),
musée des Beaux-arts
et d'archéologie, Besançon.

PERPIGNAN

Rétrospectives photo

Pour la 5^e année, le Couvent des Minimes de Perpignan organise une rétrospective consacrée à un grand photographe. Jusqu'au 9 août, c'est l'Anglais Robert Whitaker qui est à l'honneur. Une centaine de clichés en noir et blanc et couleur retracent l'itinéraire de ce photographe des années 60.

Dans le même temps, la direction de la Culture de la ville de Perpignan fête les dix ans de la création de l'Espace Dali au Couvent des Minimes.

- Expo Whitaker à l'Espace Boulat, ouverture de 12 h à 19 h (sauf le lundi).
- Dix ans d'Espace Dali (1999-2009), ouverture de 12 h à 19 h (sauf le lundi).

CHÂTEAU DE JAU

Jeux de dames

Du 27 juin au 27 septembre, le Château de Jau organise une exposition intitulée "Jeux de dames", consacrée à Marlène Mocquet et Jeanne Susplugas.

CHÂTEAU DE JAU,
66600 Cases-de-Pène,
tél. 04 68 38 90 10,
www.chateau-de-jau.com

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés
Un brevet de Paillon émail™

les
Joyaux Catalans®
www.joyaux-catalans.fr

Grenats uniques et inaltérables

PERPIGNAN : Ducommun - Jalotte - Milaure - Lepage - Torrent . PRADES : Casa Perez . CÈRET : Farro - L'Atelier de Cèret . AMÉLIE LES BAINS : L'Opaline . ARGELES/MER : Le Carré d'Or BANYULS/MER : Sagols . LE BOULOU : Magaliot . ST LAURENT-SALANQUE : Saint Laur Bijoux ...

© IDEES CO

la cuisine



théâtre de la tapa

à collioure

comptoir à tapas 2 rue colbert 04 68 81 14 40

artisan traiteur 4 rue de la tour 04 68 82 21 17

vente à emporter et commandes sur mesure

Restaurant

Le Jardin d'Aymeric

à PRADES

Cuisine inventive, produits du terroir.

Notre chef de cuisine Bruno FRION,
vous propose ses spécialités, entre autres :



Escalivade en mille-feuilles,
sorbet à la tomate,
macération au basilic.

Coustellou aux épices et
agrumes, cocotte de petits pois
à la tomate confite,
réduction de la marinade.



Lotte d'agneau catalan
rôtie, pimientos farcis
à la mousseline,
huile d'olive, jus de cuisson.

Hamburger de fruits
rouges, crème glacée
à la pistache,
ketchup de framboises.



restaurant le Jardin d'Aymeric
3 avenue du Général-de-Gaulle
66500 PRADES.

04 68 96 53 38

(fermé le dimanche soir et le lundi, ouvert à l'année.)

Agenda

Festivals

XXII^E ESTIVALES DE PERPIGNAN

Faisons de beaux rêves



Du 4 au 28 juillet, le festival d'été de Perpignan va battre son plein pour la 22^e année et le plus grand bonheur des amateurs de spectacles de qualité. Autour du thème des "Imaginaires méditerranéens", la programmation de Marie-Pierre Baux brode un patchwork où se mêlent grands classiques et créations contemporaines, spectacles vivants et histoires émouvantes, avec le parti pris affiché de s'évader hors du réel.

RENS. Estivales de Perpignan, 45 rue Rabelais, 66000 Perpignan,
tel. 04 68 55 01 77, contact@estivales.com, www.estivales.com

**"Perthus", une pièce
de Jean-Marie Besset,
le 7 juillet au Campo Santo.**



**"Ojos de Brujo" en concert
le 26 juillet au Campo Santo.
Un véritable phénomène
en Espagne.**

CONFLENT

*Un festival
"astronomique"*

Fidèle à l'esprit d'origine de ce festival de musique de chambre créé en 1950 par le musicien Pablo Casals – c'est-à-dire la réunion de musiciens passionnés, dans une ambiance d'échanges et d'amitié –, le directeur artistique Michel Lethiec ajoute cette année une composante : l'association musique et astronomie – 2009 étant l'année mondiale de l'astronomie.

D'où le nom *Cosmophonia* donné à cette 58^e édition, dont la programmation mêlera donc, du 26 juillet au 13 août, scientifiques

mélobanes et musiciens astronomes, tel Saint-Saëns (qui, le sait-on, fut membre de la société nationale d'astronomie) ou Vincenzo Galilei, le père de Galilée...

En dehors des concerts habituels en l'abbaye Saint-Michel-de-Cuxa (21 h) et dans les églises romanes environnantes (17 h), le festival prévoit des concerts à thème, des conférences avec projections en plein air.

RENS. au 04 68 96 33 07

Programme détaillé
sur le site du festival :
www.prades-festival-casals.com,
ou par mail à : contact@prades-festival-casals.com

PERPIGNAN
Visa en bref

Visa pour l'Image, 21^e festival international de photo journalisme, se déroulera à Perpignan du 29 août au 13 septembre (semaine pro du 31 août au 6 septembre).

MOSSET
Les fous chantants
du double Orphée

"Orphée et Orphée", tel est le titre du nouvel Opéra Mosset, en concert les 29 juillet, 1^{er}, 3 et 4 août en l'église de Mosset, et au Palais de Rois de Majorque à Perpignan, le 31 juillet.

Titre double puisque sur le thème d'Orphée, deux compositeurs ont été choisis : Gluck en première partie, Offenbach en seconde. Autant dire que les choristes amateurs d'Opéra Mosset ne se sont pas facilité la tâche. Certes, depuis "A propos du Barbier de Séville", "Sacree Carmen" et "La Flûte enchantée", on savait la troupe rompue aux exercices de style difficiles, toujours sous la houlette du metteur en scène et directeur artistique Albert Hejdens. Gageons que cette année encore, les choristes amateurs et solistes professionnels qui travaillent à la réussite de cet exploit combleront les amateurs de chant lyrique et de beau spectacle.



RÉSERVATIONS 04 68 05 50 83,
operamosset@wanadoo.fr
ou auprès de l'office de tourisme
de Mosset au 04 68 05 38 32,
ou auprès de celui de Prades
au 04 68 05 41 02.

PRADES
50^e Ciné-Rencontres

Rappelons que, du 16 au 25 juillet, le festival international de cinéma de Prades fête son cinquantenaire. Avec un programme centré autour des 50 ans de vie du festival, mais aussi des thèmes précis, comme "Le cinéma français d'aujourd'hui" ou "Regards sur le cinéma argentin".

LES CINÉ-RENCONTRES,
56 rue du Palais de Justice,
66500 Prades,
tél. 04 68 05 20 47,
www.cine-rencontres.org,
infos@cine-rencontres.org

LODEVE
Quelques grammes
de finesse

Du 18 au 26 juillet, Lodève célèbre les Voix de la Méditerranée pour la 12^e année. Ce festival de poésie assez unique, salué par l'Unesco et soutenu par l'Institut du Monde Arabe, réunit pendant huit jours dans la sous-préfecture de l'Hérault des centaines de poètes et musiciens venus de tous les pays de la Méditerranée, dans un esprit d'échange et d'ouverture.

Lectures, spectacles de rue, "performances" sont au menu de la manifestation à laquelle participent de grands noms du spectacle - cette année seront présents Cesaria Evora, Jane Birkin, Arthur H, Rachid Taha !

En parallèle se tient un dynamique "marché de la poésie et du livre méditerranéen" pendant toute la durée du festival. L'occasion de trouver les ouvrages des poètes invités, et d'obtenir une dédicace. Enfin, les éditions Clapas éditent une anthologie poétique dédiée au Voix de la Méditerranée : des poèmes de tous les poètes invités au festival y figureront, en français et dans leur langue d'origine.

Voix de la Méditerranée,
tél. 04 67 44 24 60,
voixdelamediterranee@lodeve.com

Anne des Grès

décoratrice d'intérieurs



Créations d'ambiances



Toutes décorations d'intérieurs
Fabricant de meubles - rideaux
Luminaires - Vaisselle
Peinture murale à la chaux



Le comptoir Montagnard
Les Angles Village, 1, rue de Caudies
Tél. 04.68.28.58.26
Port. 06.81.14.07.26

www.deco-creation-66.com



Carlane



Chacok • Ramosport
Isola Marras
Cheap and chic by Moschino
Love Moschino
Lilith • Custo
High • Tuzzi
L'Artisan Parfumeur



Accessoires :
chaussures
et sacs Moschino
Bijoux : Dominique
Denoive
Éventails : Vera Pillo



L'Artisan Parfumeur
Naissance du second
parfum label "cosmébio" :
Côte d'Amour
toute la gamme à découvrir...

NON-STOP 9 H - 19 H
8, place Gambetta - PERPIGNAN
04 68 35 61 01
carlane@wanadoo.fr

Agenda

En bref

ARGELÈS

Tapas "ultralocales" au Mas del Mar

Voilà une adresse qui se veut aux antipodes du "tout venant" pour tourisme de masse, tel qu'il se pratique beaucoup en station balnéaire, hélas. Alexandre et Fabrice Rieu, associés au dénommé "Chichi", ont repris la crêperie bretonne d'Argelès, autrefois un bar, et l'ont entièrement repensé pour en faire un restaurant de tapas, doublé d'un bar côté front de mer, où ils remettent au goût du jour les "apéritifs de terroir".

Sous un toit entièrement décapotable (vestige des années 60), le Mas del Mar offre un vaste espace de quelque 200 places assises à la décoration mêlant influences barcelonaises et roussillonnaises, dans l'esprit d'une véritable "taverne catalane".

A table : tapas et platos combinatos, tous entièrement conçus à partir des produits "ultralocaux" et ultrafrais. « Nous voulions sublimer les produits d'ici en sortant des rails de la gastronomie roussillonnaise classique » explique l'aîné des frères Rieu. Nous travaillons dans un esprit "ultralocal". Notre idée est de valoriser davantage qu'ils ne le sont les produits catalans et leurs producteurs ; au piano, nous avons choisi un spécialiste de la planxa, un mode de cuisson qui fait ressortir le goût de la matière première. » Obéissant aux rythmes du Sud, le Mas del Mar sert tous les jours et prolonge ses soirées au bar de nuit façon bodega...

LE MAS DEL MAR,
6 allée Jules Aroles, à Argelès,
tél. 04 68 81 38 70.

Ouvert de midi à 2 h du matin
7 j/7 d'avril à fin septembre ;
puis tous les week-ends de fin
d'année et à partir de mars 2010.

PERPIGNAN

Ateliers de rêves



Caroline Milin au travail
sur l'une de ses œuvres récentes.

Dynamique lauréate du concours "Envie d'agir - Défi Jeune", Caroline Milin a concrétisé ce printemps un double projet, joliment baptisé "L'Attrape rêves" : ouvrir en plein cœur de Perpignan une galerie qui permette à cette plasticienne d'exposer son travail, mais aussi un espace destiné aux ateliers pour enfants.

Dans cet atelier d'arts plastiques (ouvert cet été en août et toute l'année à partir de la rentrée), Caroline Milin forme les petits aux joies du modelage, du dessin, de la peinture et de la "réalisation en volumes" (papier mâché, récupération, etc.).

L'ATTRAPE RÊVES

11 rue Pierre Cartelet,
66000 Perpignan,
tél. 04 68 34 26 80,
www.lattrapereves.fr

Ouvert du mardi au samedi
de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

VALLÉE DE L'AGLY

Nouvelles via ferrata

Deux nouvelles via ferrata ont ouvert ce printemps sur les communes de Lesquerde et Saint-Paul-de-Fenouillet, complétant l'activité escalade dans la vallée de l'Agly, déjà bien pourvue.

Surplombant le lit de l'Agly et les vestiges d'un pont romain au lieu-dit La Clue de la Fou, où jaillit une source d'eau chaude (18°C), ces via ferrata offrent de beaux points de

© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

vue sur les montagnes alentour. Elles se composent de deux itinéraires d'accès libre, situés le long d'une paroi calcaire. Les départs se font à la Clue de la Fou, à Saint-Paul-de-Fenouillet. Location de matériels : www.camping-agly.com/ Autres infos : G3-via-ferrata-route-de-la-grimpe.php

ARGELES

Tapas, planxa et nature

Christophe et Laetitia Payret ont créé "Are y Sem" voici un an sur la commune d'Argelès, à proximité des plages. Un restaurant niché au cœur de trois hectares de verdure, inclus dans un complexe de loisirs comprenant mini-golf, paint-ball, jeux gonflables pour les enfants. Au menu : tapas et spécialités catalanes, poissons à la planxa, avec une particularité : les tapas en plateau, soit dix tapas "découverte", pour deux personnes.

ARF Y SEM,
route de Taxo, Argelès-sur-mer,
tél. 04 68 21 35 63, 06 50 53 18 42
www.restaurant-areysem.com
Ouvert toute l'année, midi et soir,
du mardi au dimanche (fermeture
le lundi, jeudi et dimanche soir).

AUX COLLIOURENCES

Merci !

L'équipe du magazine remercie les personnes qui ont contribué à réaliser ce numéro. En particulier la mairie de Collioure (pour les autorisations de prises de vues) ; Valérie Creamer, La Plage Rouge, à Collioure, pour le stylisme des recettes ; "La Maison de Prosper" à Collioure (prêt du tablier Toiles du Soleil en p. 9) ; Sabine Rosamont (maquillage) ; la boulangerie St Vincent, à Collioure, pour les petites pains sur mesure ; José Casado, antiquaire à la retraite qui a prêté divers objets.

Enfin, Victoria Robinson remercie son équipe pour toutes les heures supplémentaires consacrées aux séances photo : Swan, Laetitia, Nathalia, Marine et Sabine.

ACCORD VIN-TAPAS

Bon voisinage !

Laetitia Piétri-Géraud, du domaine éponyme, et Victoria Robinson, aux manettes de La Cuisine et de La Cuisine-Comptoir, à Collioure, sont voisines. Quoi de plus naturel, Victoria demande à Laetitia de lui concocter une cuvée spéciale. Ce sera *La cuvée de la voisine*, un vin de pays des côtes catalanes 2007, issu de jolies vignes en terrasses alliant vieux carignans, grenaches et un soupçon de syrah. Quelques mois en barriques, puis en cuve sur lies fines, une mise en bouteilles en juin 2008, et ce vin repose livre un bouquet appétissant d'olives noires et de laurier, de fruits rouges séchés, de poivre gris. Le palais à la texture fine porte une signature très schistes chauffés, avec une finale épicée, longue, réglissée et cacaotée. L'accord avec les tapas de Victoria ravira les hôtes de La Cuisine et invitera sans doute à une visite au caveau de Laetitia. S. T.

• DOMAINE PIÉTRI-GÉRAUD,
22, rue Pasteur, 66190 Collioure,
tél. 04 68 82 34 81.

• RESTAURANT LA CUISINE-COMPTOIR,
2, rue Colbert à Collioure,
tél. 04 68 81 14 40.

• Pour des tapas à emporter
ou de la cuisine à domicile :
LA CUISINE, 4, rue de la Tour
à Collioure, tél. 04 68 82 21 17.

CUVÉES

Hommage aux Hospices

La maison Cazes a lancé au printemps une nouvelle gamme de vins bio sous la marque Les Hospices catalans, avec une étiquette évoquant la fontaine créée en même temps que le premier "Hospice catalan", au XII^e siècle.

Chaque année, une partie de la vente des vins de cette gamme sera reversée aux associations du département qui ont pour but d'améliorer l'accueil des patients et la prise en charge de leurs familles, dans l'esprit cher aux Hospitaliers.

RENS. info@cazes.com

Au Grenat LAVIOSE

depuis 1917
Artisan Bijoutier Créateur



**Qualité et Fabrication
Traditionnelle du
GRENAT DE PERPIGNAN**

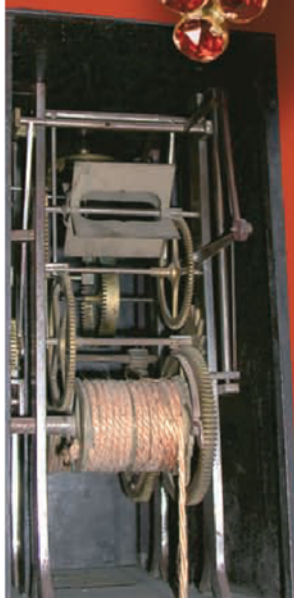
Vente Directe d'Atelier



**Restauration
de
BIJOUX ANCIENS**

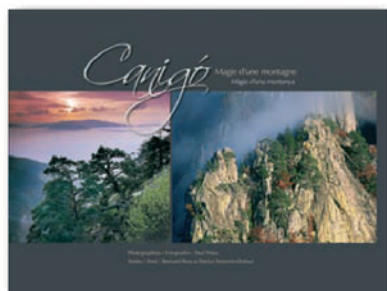
**Atelier de Réparation
et Restauration
d'HORLOGERIE**

**4 rue Maréchal FOCH
-PERPIGNAN-
www.laviose.com
Tél: 04.68.34.90.66**



Livres

PHOTO



Un Canigou rayonnant

Paul Palau garde une ferveur intacte pour son Canigou, qu'il a croqué plus souvent qu'à son tour. Ce Canigou intime, dessiné et même peint depuis l'enfance, il le livre ici, mais il le partage aussi. Avec des Languedociens, des Ampourdaniens, des Carcassonnais, et même des Marseillais – 2008 fêtait le 200^e anniversaire de l'observation du Canigou de Marseille. Ce livre, dont les textes sont signés Bernard Rieu et Patrice Teisseire-Dufour, est donc le fruit de rencontres amicales, en particulier avec le scientifique Alain Origné, et le résultat d'une sélection de photos particulièrement exigeante, qu'il s'agisse d'images d'archives impossibles à refaire aujourd'hui tant le climat a changé en vingt ans, ou de photos récentes.

L'ouvrage est accompagné en édition limitée d'un CDRom comprenant deux diagraphes correspondant aux deux "Canigou", pour le prix de 10 €.

► **CANIGOU, MAGIE D'UNE MONTAGNE**

photographies Paul Palau, textes Bernard Rieu et Patrice Teisseire-Dufour, éditions Objectif Sud, 140 pages, 32 €.

TÉMOIGNAGE

Paroles d'agriculteurs

Ce premier opus de la nouvelle collection "Savoirs et saveurs des Pyrénées catalanes" consacré à l'élevage est le fruit d'une mission de plusieurs mois confiée au docteur en anthropologie sociale et historique Maryse Carraretto, dans le cadre des actions engagées par le parc naturel régional en matière de valorisation du patrimoine.

En ressort un ouvrage, illustré de plus de 150 photos signées Paul Delgado, qui explore le quotidien et l'histoire de quarante éleveurs ou anciens éleveurs du territoire.

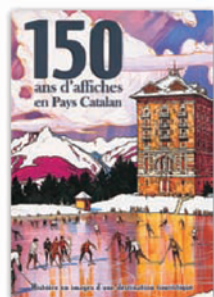
Une mine d'informations sur un métier, un mode de vie, des pratiques ancestrales. Bref, une identité.

► **SAVOIRS ET SAVEURS**

DES PYRÉNÉES CATALANES, L'ÉLEVAGE co-éditions Loubatières et Parc naturel régional des P.O., 164 pages, 29 €.

ARTICLES

Pays de cocagne



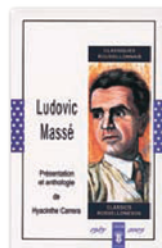
Faisant écho à la belle exposition du printemps à Perpignan, cet ouvrage bilingue reprend l'histoire de "150 ans d'affiches en Pays catalan". Un voyage magique au pays de l'affiche autant que dans l'histoire de l'éveil au tourisme de notre département.

► **150 ANS D'AFFICHES EN PAYS**

CATALAN, Histoire en images d'une destination touristique, ouvrage bilingue catalan-français, éditions Alliance, 25 €.

ANTHOLOGIE

Massé en catalan



Les Publications de l'Olivier sortent dans leur collection Classiques Roussillonnaises un ouvrage consacré à Ludovic Massé : se côtoient donc dans l'étude de cet écrivain catalan d'expression française une version en français et l'autre, traduite par Pere Verdaguer, en catalan. La "présentation et anthologie" est faite par Hyacinthe Carrera, agrégé de Lettres spécialiste de Ludovic Massé, auquel il a consacré sa thèse.

► **LEUDOVIC MASSÉ, PRÉSENTATION** et anthologie de Hyacinthe Carrera, éditions Les Publications de l'Olivier, 260 pages, 20 €.

GUIDE

Du Train jaune

Les éditions Talaia, en partenariat avec le parc naturel régional des Pyrénées catalanes, viennent de publier un petit guide touristique consacré au Train Jaune, avec trois versions linguistiques – français, catalan et anglais. L'histoire de la ligne, les grandes dates, les ouvrages d'art principaux : cette cinquantaine de pages fait un point rapide et concis, malheureusement fort mal illustré, sur l'un des bijoux de notre couronne catalane, qui fête bientôt son centenaire.

► **LE TRAIN JAUNE, 100 ANS**, co-éditions Talaia et Parc naturel régional des Pyrénées catalanes, 56 pages, 10 €.

DICTIONNAIRE

Dis-moi comment tu t'appelles...

... Je te dirai qui tu es ! Voilà un ouvrage aussi divertissant qu'intéressant. Les curieux d'étymologie seront ravis par ce dictionnaire savant des noms de famille des Pyrénées-Orientales, où l'on apprend que l'origine géographique est celle qui détermine le plus de patronymes.

► **LES NOMS DE FAMILLE DES P.O.** éditions Archives et Culture, 272 pages, 25 €.

RÉCITS

Catastrophes et aventuriers



Signalons la parution des deux derniers ouvrages de la maison d'édition héraultaise Le Papillon Rouge. Le premier retrace les grandes catastrophes du Sud, depuis le tremblement de terre de Lambes à la rupture du barrage de Malpasset en passant par l'Aiguat de 1940.

Le second évoque des personnages au destin exceptionnel, tous enfants du Sud de la France et ayant vécu à l'autre bout du monde.

► **GRANDES CATASTROPHES DU SUD**, Marie C. Vanhamme,

Le Papillon Rouge, 19,90 €.

► **AVENTURIERS EXTRAORDINAIRES DU SUD**, Hubert Delobette, Le Papillon Rouge, 20,90 €.



Toute l'année, je choisis les vins du Languedoc-Roussillon!

*En invitant les produits Sud de France à votre table,
vous faites le choix de votre région !*

Vous aussi choisissez les produits et les vins du Languedoc-Roussillon. Nés sous le soleil, issus des rives de la Méditerranée, ils sont à l'image de notre territoire, empreints de générosité et de caractère. Avec ses vins doux, tranquilles ou effervescents, ses viandes et fromages, ses spécialités, ses poissons et fruits de la mer, la carte Sud de France va donner du goût à votre table !

Avec Sud de France, la Région soutient les producteurs
et les entreprises du Languedoc-Roussillon.



**la Région
Languedoc
Roussillon**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

NOUVEAU SCÉNIC AUTHENTIQUE DCI 85 CH

A partir de 21 000 €

Bonus écologique de 200 € déduit.

Consommation mixte 4,9 l au 100 km. Émission CO² : 130 g/km



© Ce document est la propriété de Terres Catalanes. Tous droits réservés

En route pour les tapas



Photo non contractuelle



Porte d'Espagne - Tél. 04.68.56.24.24

